

На основу члана 76. став 3. Закона о ветеринарству („Службени гласник РС”, бр. 91/05 и 30/10) и члана 45. став 3. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла

"Службени гласник РС", број 25 од 12. априла 2011, 27 од 7. марта 2014.

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређења

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују ветеринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови за хигијену хране животињског порекла које у погледу изградње, односно реконструкције, морају да испуњавају објекти у којима се обавља делатност клања животиња, производње и промета хране и производа животињског порекла, као и услови хигијене хране животињског порекла за све субјекте у пословању храном у свим фазама производње прераде и промета хране животињског порекла које су под његовом контролом (у даљем тексту: посебни услови хигијене хране животињског порекла).

Објекти из става 1. овог члана су:

1) објекат за клање животиња (у даљем тексту: кланица), и то за:

- (1) домаће папкаре и копитаре,
- (2) живину и лагоморфе,
- (3) гајену дивљач;

2) објекат за расецање меса:

- (1) домаћих папкара и копитара,
- (2) живине и лагоморфа,
- (3) гајене дивљачи и дивљачи;

3) објекат за производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса и механички сепарисаног меса;

4) центар за прочишћавање и центар за испоруку шкољкаша;

5) објекат за замрзавање шкољкаша, бодљокожаца, плашташа и морских пужева који се стављају живи у промет;

6) пловила;

7) објекат у којем се обавља аукција и veleпродаја производа рибарства;

8) објекат на газдинству за производњу млека и колострума;

9) објекат за израду производа од јаја;

- 10) објекат за обраду жаба и пужева;
- 11) објекат за производњу топљене масти животињског порекла и чварака;
- 12) сабирни центар и објекат за штављење из којих може потицати сировина за производњу желатина и колагена;
- 13) остали објекти у којима се обавља прерада производа животињског порекла и производи храна животињског порекла.

Примена правилника

Члан 2.

Одредбе овог правилника примењују се на хигијену непрерађене и прерађене хране животињског порекла, осим на:

- 1) примарну производњу за потребе сопственог домаћинства;
- 2) припрему, руковање, односно складиштење хране за потребе сопственог домаћинства;
- 3) мале количине примарних производа, свежег меса живине и лагоморфа који су заклани на газдинству и дивљачи или меса дивљачи којима произвођач, односно ловац снабдева крајњег потрошача или локални објекат у промету на мало који непосредно снабдева крајњег потрошача.

Ако овим правилником није прописано другачије, одредбе овог правилника примењују се и на прерађене производе животињског порекла који се употребљавају за припрему хране која истовремено садржи производе биљног порекла и прерађене производе животињског порекла, осим на храну која истовремено садржи производе биљног порекла и прерађене производе животињског порекла.

Ако овим правилником није прописано другачије, одредбе овог правилника не примењују се у промету на мало хране животињског порекла, осим у случају када се промет на мало обавља ради снабдевања другог објекта храном животињског порекла, осим ако се ти послови односе на складиштење или превоз, када се примењују посебни услови хигијене хране у погледу температуре.

Примена других прописа

Члан 3.

Поред одредаба овог правилника за ветеринарско-санитарне услове, односно опште и посебне услове за хигијену хране животињског порекла, као и услове хигијене хране животињског порекла примењују се и одредбе посебних прописа који се односе на јавно здравље, здравље животиња, а нарочито на услове у погледу спречавања појаве и ширења, сузбијања и искорењивања одређених трансмисивних спонгиформних енцефалопатија, обележавања животиња, као и одредбе посебних прописа који се односе на добробит животиња и следљивост производа животињског порекла.

Услови

Члан 4.

Објекти из члана 1. став 2. тач. 1) до 12) овог правилника морају да испуњавају:

- 1) ветеринарско санитарне услове прописане овим правилником;
- 2) опште и посебне услове за хигијену хране прописане посебним прописом којим се уређују услови хигијене хране (у даљем тексту: пропис о условима хигијене хране), као и посебне услове хигијене хране прописане овим правилником, осим одредаба које се односе на регистрацију и одобравање објеката и увоз производа животињског порекла.

Објекти из члана 1. став 2. тачка 13) овог правилника морају да испуњавају опште и посебне услове за хигијену хране у складу са прописом о условима хигијене хране, као и посебне услове хигијене хране ако су прописани овим правилником, осим одредаба које се односе на регистрацију и одобравање објеката и увоз производа животињског порекла.

Значење израза

Члан 5.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) *газдинство за производњу млека* јесте газдинство на коме се узгаја једна или више животиња ради производње млека намењеног стављању у промет као храна;
- 2) *гајена дивљач* јесу узгајани ратити и узгајани копнени сисари, осим домаћих папкара и копитара;
- 3) *дивљач* јесу дивљи папкари и лагоморфи, копнени сисари који се лове за исхрану људи и који се сматрају слободном дивљачи у складу са посебним прописом, укључујући и сисаре који живе на ограђеној територији у слободним условима сличним онима у којима живи слободна дивљач и дивље птице које се лове за исхрану људи;
- 4) *домаћи папкари и копитари* јесу домаћа говеда (укључујући врсте Bubalus и Bisona), свиње, овце и козе, и домаћи копитари;
- 5) *жабљи батаци* јесу задњи део тела врсте RNA (фамилија Ranidae), који је попречним резом одсечен иза предњих удова, са уклоњеним унутрашњим органима и кожом;
- 6) *желатин* јесте природан, растворљив протеин, желиран или не желиран, добијен делимичном хидролизом колагена који је добијен од животињских костију, кожа, тетива и везивно-ткивних овојница;
- 7) *живина* јесу узгајане птице, укључујући и птице које се не сматрају домаћим, али се узгајају као домаће животиње, осим ратита;
- 8) *изнутрице* јесу свеже месо које чине унутрашњи органи и крв, осим свежег меса трупа;
- 9) *јаја* јесу јаја у љусци која су произвеле/снеле гајене птице и која су безбедна за директну исхрану људи или за припремање производа од јаја, осим разбијених, инкубираних или куваних јаја;
- 10) *кланица* јесте објекат за клање и обраду животиња, чије месо је намењено за исхрану људи;
- 11) *колаген* јесте протеински производ добијен од животињских костију, коже и тетива произведен у складу са одговарајућим условима из овог правилника;
- 12) *колострум* јесте течни секрет млечне жлезде музних животиња у периоду од три до пет дана после порођаја, који је богат антителима и минералима и претходи давању сировог млека;
- 13) *кондиционирање* јесте складиштење шкољкаша који потичу из производних подручја класе А, центара за прочишћавање или испоруку, у резервоарима или другој врсти опреме, која садржи чисту морску воду или на природним локацијама, како би се уклонио песак, муљ или блато, очувала или побољшала органолептичка својстава и осигурала њихова добра виталност пре умотавања или паковања;
- 14) *крупна дивљач* јесу дивљи копнени сисари који живе слободно у дивљини, осим ситне дивљачи;
- 15) *лагоморфи* јесу зечеви, кунџи и други глодари;
- 16) *месо* јесте јестиви део животиња, укључујући и крв, а односи се на следеће животиње: домаће папкаре и копитаре, живину, лагоморфе, дивљач, гајену дивљач, ситну дивљач, крупну дивљач;
- 17) *механички сепарисани производ рибарства* јесте производ добијен одвајањем меса са производа рибарства уз употребу механичких средстава, што има за резултат губитак или модификацију структуре мишићних влакана;
- 18) *механички сепарисано месо* (у даљем тексту: МСМ), јесте производ добијен одвајањем меса са костију на којима је то месо остало после откоштавања трупа или са трупа живине, као и меса рибе и других водених животиња, употребом механичких средстава, што има за резултат губитак или модификацију структуре мишићних влакана;
- 19) *морски биотоксини* јесу отровне супстанце које се акумулирају у шкољкашима, као резултат исхране планктоном који садржи токсине;
- 20) *надлежни орган* јесте министарство надлежно за послове ветеринарства;
- 21) *напукло јаје* јесте јаје са оштећеном љуском и неоштећеном мембраном;
- 22) *објекат за расецање* јесте објекат за откоштавање, односно расецање меса;
- 23) *обрађени желуци, бешике и црева* јесу желуци, бешике и црева који су после вађења и чишћења подвргнути обради као што је солење, загревање или сушење;
- 24) *обучено лице* јесте лице које познаје патологију дивљачи, производњу и поступање са дивљачи и месом дивљачи после улова, на основу спроведеног програма обуке у погледу здравствених и хигијенских услова дивљачи и провере знања од стране ветеринарског инспектора, односно ловачког удружења, за који је добио сагласност надлежног органа. У групи ловаца, довољно је једно обучено лице;
- 25) *означавање или декларисање* јесте свако паковање, документ, обавештење, етикета, прстен или омотач/привезак, који иде уз или се односи на тај производ;

26) *подручје пресађивања* јесте подручје мора, ушћа или лагуне чије су границе јасно обележене бовама, стубовима или неким другим фиксним средствима, која се користи искључиво за прочишћавање шкољкаша;

27) *полупроизвод – уситњено обликовано месо* јесте полупроизвод од свежег меса, као и месо које је уситњено и коме су додате намирнице, зачини или адитиви или које је изложено процесу недовољном да модификује унутрашњу структуру мишићног влакна меса и тако елиминише карактеристике свежег меса;

28) *пловило фабрика* јесте пловни објекат на коме производи рибарства подлежу једној или већем броју операција као што су: филетирање, сечење на комаде, скидање коже, вађење из љуштуре, скидање љуштуре, уситњавање или обрада, после којих следи омотавање и паковање или, ако је потребно, хлађење или замрзавање;

29) *пловило хладњача* јесте пловни објекат на којем се врши замрзавање производа рибарства, према потреби после припремних поступака, као што је искрварење, уклањање главе, утробе и пераја, после којих када је потребно, следи умотавање или паковање;

30) *пословање храном животињског порекла* (у даљем тексту: пословање храном) јесте свака делатност, јавна или приватна, која се обавља ради стицања добити или не, у било којој фази производње, прераде и промета хране животињског порекла;

31) *пратећи послови за производе рибарства* јесу сви послови који се обављају на пловилу, а нарочито обухватају клање, искрварење, уклањање главе, утробе и пераја, хлађење и омотавање, као и:

- превоз и складиштење производа рибарства чија природа није значајно промењена, укључујући живе производе рибарства, у рибњацима на копну и

- превоз производа рибарства чија природа није значајно промењена, укључујући живе производе рибарства, од места производње до првог објекта пријема пошилике;

32) *пресађивање* јесте пребацивање шкољкаша до подручја мора, лагуне или ушћа, на временски период потребан да се смањи њихова контаминација, како би били безбедни за исхрану људи, осим специфичне операције пребацивања шкољкаша у подручје које је погодније за њихов даљи раст или узгој;

33) *примарна производња рибарства* јесте узгој, риболов и сакупљање живих производа рибарства са циљем њиховог стављања у промет, као и пратећи послови за производе рибарства;

34) *прерађени производи рибарства* јесу прерађени производи који су добијени прерадом производа рибарства или даљом прерадом тих производа;

35) *припремљени производи рибарства* јесу непрерађени производи рибарства који су били подвргнути поступку којим је нарушена њихова анатомска целина, као што је вађење утробе, одстрањивање главе, сечење на комаде, филетирање и сецкање;

36) *производи животињског порекла* јесу:

- храна животињског порекла, као и мед, млеко и крв,
- живи шкољкаши, живи бодљокошци, живи плашташи и живе морске гастроподе, намењене за исхрану људи,
- остале животиње намењене припреми, са циљем да се доставе живе крајњем потрошачу;

37) *производи рибарства* јесу морске или слатководне животиње пореклом из риболова или узгајане, као и сви јестиви облици, делови или производи тих животиња, осим шкољкаша, живих бодљокожаца, живих плашташа и живих морских пужева, и свих сисара, рептила и жаба;

38) *производи од јаја* јесу прерађени производи који су добијени прерадом јаја, или различитих компоненти или мешавине јаја, или даљом прерадом тих производа;

39) *производи од колострума* јесу прерађени производи добијен прерадом колострума или даљом прерадом тако прерађених производа;

40) *производи од меса* јесу производи који су добијени прерадом меса или даљом прерадом тих производа, тако да површина пресека показује да производ више нема својства свежег меса;

41) *производи од млека* јесу прерађени производи који су добијени прерадом сировог млека или даљом прерадом тих производа;

42) *производна партија* јесте група или низ препознатљивих производа који су произведени током одређеног процеса под идентичним условима и на одређеном месту у току једног производног периода;

43) *производно подручје рибарства* јесте подручје мора, лагуне или ушћа, које је природно станиште шкољкаша или локација која се користе за њихов узгој, са којих се шкољкаши сакупљају;

44) *промет на велико храном животињског порекла* (у даљем тексту: промет на велико) јесте пословање храном животињског порекла, које укључује више одвојених јединица, које деле заједничку опрему и

просторије у којима се та храна продаје субјектима који послују храном;

45) *промет на мало храном животињског порекла* (у даљем тексту: промет на мало) јесте руковање, односно прерада, припрема, складиштење хране на месту продаје или испоруке крајњем потрошачу, делатности припреме послуживања хране, нарочито у: продавницама, супермаркетима, мегамаркетима; објектима колективне исхране; објектима јавне исхране; угоститељским објектима, као и кетеринг услуге и услуге испоруке готове хране;

46) *пужеви* јесу копнене гастроподе врсте *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и врсте из породице *Achatinidae*;

47) *сакупљач* јесте свако физичко или правно лице које на производном подручју, сакупља шкољкаше за потребе даљег руковања или стављања у промет;

48) *свеже месо* јесте месо које није излагано никаквом процесу конзервисања осим хлађења, замрзавања или брзог замрзавања, укључујући и месо које је упаковано под вакуумом или упаковано у контролисану атмосферу;

49) *свежи производи рибарства* јесу непрерађени производи рибарства, цели или обрађени, као и производи који се пакују под вакуумом или у модификованој атмосфери и који осим хлађења нису излагани било каквом другом третману ради конзервисања;

50) *сирово млеко* јесте млеко добијено секрецијом млечне жлезде узгајаних животиња које није загревано на температури вишој од 40°C, односно подвргнуто неком другом третману који има исти ефекат;

51) *ситна дивљач* јесу дивље птице и лагоморфи који живе слободно у дивљини;

52) *течно јаје* јесте непрерађени садржај јаја после уклањања љуске;

53) *стављање у промет храном животињског порекла* (у даљем тексту: стављање у промет) јесте поседовање хране ради продаје, укључујући и понуду за продају или било који други облик промета, било да је бесплатан или не, као и продају, дистрибуцију и друге видове промета;

54) *топљена маст животињског порекла* јесте маст добијена топљењем меса, укључујући кости, која је намењена за исхрану људи;

55) *труп* јесте тело животиње после клања и обраде;

56) *унутрашњи органи* јесу органи грудног коша, трбушне и карличне шупљине, као и душник и једњак, а код птица и вољка;

57) *уситњено месо* јесте месо без костију које је уситњено и садржи мање од 1% соли;

58) *центар за испоруку производа рибарства* јесте објекат, било да је на обали или не, који служи за пријем, кондиционирање, прање, чишћење, сортирање, умотавање и паковање шкољкаша безбедних за исхрану људи;

59) *центар за паковање јаја* јесте објекат у ком се јаја сортирају по квалитету и тежини;

60) *центар за прочишћавање производа рибарства* јесте објекат са резервоарима који се напајају чистом морском водом у којима се шкољкаши држе у периоду који је потребан да се смањи њихова контаминација, како би били безбедни за исхрану људи;

61) *чварци* јесу остаци добијени топљењем који садрже протеине и из којих су делимично издвојени маст и вода;

62) *шкољкаши* јесу шкољке из класе *Lamellibranchia* које се хране филтрацијом;

63) *штављење* јесте очвршћавање кожа биљним средствима за штављење, солима хрома или другим супстанцама као што су: соли алуминијума, гвожђа, силицијума, алдехиди и квинони, или друга синтетичка средства за штављење.

II. ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИ УСЛОВИ

Члан 6.

Објекти из члана 1. став 2. тач. 1) до 12) овог правилника, у зависности од обима и начина рада, морају да испуњавају ветеринарско-санитарне услове у погледу изградње, изгледа, распореда просторија, односно простора и опреме прописане овим правилником.

1. Кланице

а) Кланица за домаће папкаре и копитаре

Просторије за пријем и привремени смештај

Члан 7.

Кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има:

- 1) одговарајуће просторије за пријем и привремени смештај животиња за клање (депо);
- 2) одвојене просторије, односно боксеве за смештај болесних или на обољење сумњивих животиња.

Просторије из става 1. тачка 1) овог члана морају да:

1) испуњавају хигијенске услове за држање животиња пре клања, односно услове којима се обезбеђује лако чишћење и дезинфекција;

2) имају одговарајућу опрему за напајање и, према потреби, храњење животиња;

3) имају одвод отпадних вода којим се не угрожава безбедност хране.

Просторије, односно боксеви из става 1. тачка 2) овог члана морају да:

1) буду одвојене тако да се спречи контаминација осталих животиња;

2) имају посебни одвод отпадних вода;

3) имају могућност закључавања.

Величина просторија из става 1. овог члана мора да буде одговарајућа да би се обезбедила добробит животиња, а распоред тих просторија мора да омогући инспекцијски преглед пре клања, као и идентификацију животиња или групе животиња.

Просторије и простор за клање

Члан 8.

Ради спречавања контаминације меса, кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има:

1) одговарајући број просторија, у зависности од послова који се у њима обављају;

2) посебну просторију за пражњење и чишћење желудаца и црева, осим у изузетним случајевима, када надлежни орган за сваки појединачни случај у складу са законом, може да одобри извођење ових поступака обраде у различито време.

3) обезбеђене услове за просторно одвајање или извођење, у различито време, следећих поступака:

(1) омамљивање и искрварење,

(2) шурење, скидање чекиња, стругање и опаљивање - код свиња,

(3) евисцерацију и даља обраду,

(4) руковање и обраду чистих желудаца и црева,

(5) припрему и чишћење изнутрица, а посебно скидање коже главе, уколико то није учињено на линији клања,

(6) паковање изнутрица,

(7) расецање на четврти,

(8) отпремање меса;

4) опрему и обезбеђене услове који спречавају контакт између меса и подова, зидова, фиксне опреме, инсталација и конструкција;

5) линије клања које су изведене тако да, када су у функцији, омогућавају непрекидан ток процеса клања како би се спречила унакрсна контаминација између различитих делова линије клања, а ако у истом простору постоји више од једне линије клања, те линије морају бити тако одвојене да се спречи и унакрсна контаминација између тих линија;

6) просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се кољу различите врсте животиња, или се обрађују трупови дивљачи и гајене дивљачи;

7) одвојене просторије, односно просторе са потребном опремом за пријем и складиштење трупова дивљачи и гајене дивљачи у случају да се допремају трупови дивљачи и гајене дивљачи са којих није скинута кожа.

Изузетно од одредбе става 1. тачка б) овог члана, кланица не мора да има просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се обезбеди временско одвајање тих поступака.

Простор за хлађење и складиштење задржаног меса и меса које није безбедно за исхрану људи

Члан 9.

Кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има одвојене просторе за хлађење и складиштење који се закључавају, и то за:

- 1) задржано месо;
- 2) месо за које је утврђено да није безбедно за исхрану људи.

Просторије, односно простор за клање болесних и на болест сумњивих домаћих папкара и копитара

Члан 10.

Кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има просторију, односно простор, који се закључава и одговарајућу опрему, који се користе искључиво за клање болесних и на болест сумњивих животиња.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана кланица не мора да има просторију, односно простор за клање животиња из става 1. овог члана, ако обезбеди клање тих животиња у објекту који за ту намену има одобрење надлежног органа или ако се то клање обавља на крају редовног клања.

Простор и опрема за чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава

Члан 11.

Кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има одвојен простор са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава за животиње.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана кланица не мора да има простор из става 1. овог члана, ако обезбеди чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава за превоз животиња у објекту који је у непосредној близини кланице, у којем се обављају ти послови, регистровани у складу са законом и ако надлежни орган то одобри у складу са законом.

Просторије за ветеринарску инспекцију

Члан 12.

За потребе ветеринарске инспекције, кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има просторију која је опремљена на одговарајући начин и која се закључава.

Просторије, односно простор и опрема за дезинфекцију алата и за прање руку

Члан 13.

Кланица за домаће папкаре и копитаре мора да има одговарајућу просторију, односно простор, са припадајућом опремом и обезбеђене услове за дезинфекцију алата врелом водом температуре најмање 82°C или други одговарајући систем којим се обезбеђују исти ефекти.

Опрема за прање руку коју користе запослени, који непосредно рукују неупакованим месом, мора да буде одговарајућа тако да начин употребе спречава ширење контаминације.

Простор за складиштење стајњака

Члан 14.

Ако се стајњак или садржај дигестивног тракта складишти у кругу кланице за домаће папкаре и копитаре, за то складиштење обезбеђује се посебан простор или место.

Услови у погледу отпадних вода

Члан 15.

Кланица за домаће папкаре и копитаре у којој се одстрањује специфични ризични материјал (СРМ) мора да има обезбеђен пред-третман отпадних вода, као почетну фазу у третману отпадних вода у складу са посебним прописом којим се уређују споредни производи животињског порекла.

б) Кланица за живину и лагоморфе

Члан 16.

Кланица за живину и лагоморфе, у зависности од обима и начина рада, мора да испуњава услове у погледу изградње, распореда и уређења просторија, односно простора и опреме прописане овим правилником.

Просторија, односно простор за пријем

Члан 17.

Кланица за живину и лагоморфе мора да има просторију, односно наткривени простор за пријем животиња и њихов преглед пре клања.

Просторије, односно простор и опрема за клање

Члан 18.

Ради спречавања контаминације меса кланица за живину и лагоморфе мора да има:

- 1) одговарајући број просторија, у зависности од послова који се у њима обављају;
- 2) посебну просторију за евисцерацију и даљу обраду, укључујући и додавање зачина целим труповима живине;
- 3) обезбеђене услове за просторно одвајање или извођење, у различито време, следећих поступака:
 - (1) омамљивање и искрварење,
 - (2) чупање перја или скидање коже и било којег шурења,
 - (3) отпремање меса;
- 4) опрему и обезбеђене услове који спречавају контакт између меса, подова, зидова, фиксних делова, инсталација и конструкција;
- 5) линије клања које су изведене тако да, када су у функцији, омогућавају непрекидан ток процеса клања и обраде, како би се спречила унакрсна контаминација између различитих делова линије клања, а ако у истом простору постоји више од једне линије клања, те линије морају бити тако одвојене како би се спречила и унакрсна контаминација између тих линија;
- 6) просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се кољу различите врсте животиња, или се обрађују трупови гајених ратита и ситне дивљачи;
- 7) одвојене просторије, односно просторе са потребном опремом за пријем и складиштење трупова гајених ратита које су заклане на фарми и ситне дивљачи.

Изузетно од одредбе става 1. тачка 2) овог члана није потребно обезбедити посебну просторију, ако се евисцерација и даља обрада, укључујући и додавање зачина целим труповима живине, у складу са одобрењем надлежног органа, обављају у различито време.

Изузетно од одредбе става 1. тачка 6) овог члана кланица не мора да има просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се обезбеди временско одвајање тих поступака.

Простор за хлађење и складиштење задржаног меса и меса које није безбедно за исхрану људи

Члан 19.

Кланица за живину и лагоморфе мора да испуњава услове у погледу простора за хлађење и складиштење задржаног меса, односно меса за које је утврђено да није безбедно за исхрану људи у складу са чланом 9. овог правилника.

Простор и опрема за чишћење, прање и дезинфекцију опреме за превоз

Члан 20.

Кланица за живину и лагоморфе мора да има одвојен простор са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију опреме за превоз животиња (кавез и слично), као и превозна средства која служе за превоз животиња.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, кланица не мора имати простор и опрему из става 1. овог члана ако обезбеди чишћење, прање и дезинфекцију у објекту који је у непосредној близини кланице, у којем се обављају ти послови, регистровани у складу са законом и ако надлежни орган то одобри у складу са законом.

Просторије за ветеринарску инспекцију

Члан 21.

За потребе ветеринарске инспекције, кланица за живину и лагоморфе мора да има просторију која је опремљена на одговарајући начин и која се закључава.

Просторије, односно простор и опрема за дезинфекцију алата и за прање руку

Члан 22.

Кланица за живину и лагоморфе мора да испуњава услове у погледу просторије, односно простора и опреме за дезинфекцију алата и за прање руку из члана 13. овог правилника.

в) Кланица за гајену дивљач

Члан 23.

Кланица за гајену дивљач, и то за гајене копнене сисаре - папкаре (Cervidae и Suidae) мора да испуњава услове из чл. 6. до 15. овог правилника.

Кланица за гајене ратите мора да испуњава услове из става 1. овог члана или услове из чл. 16. до 22. овог правилника.

У кланици за домаће папкаре и копитаре може да се обавља и клање гајених копнених сисара - папкара (Cervidae и Suidae), односно клање гајених ратита у кланици за домаће папкаре и копитаре или у кланици за живину и лагоморфе, које су прилагођене величини узгајаних ратита.

2. Објекат за расецање меса

а) Објекат за расецање меса домаћих папкара и копитара

Изградња објекта и услови у погледу просторија

Члан 24.

Објекат за расецање меса домаћих папкара и копитара мора да:

1) буде изграђен тако да се спречи контаминација меса, што се нарочито обезбеђује:

- (1) континуираним током радних поступака,
- (2) одвајањем различитих производних партија;

2) има просторије за одвојено складиштење упакованог и неупакваног меса, осим ако се складиштење обавља у различито време, или на такав начин да материјал од кога је израђено паковање и начин складиштења, не могу представљати извор контаминације меса;

3) има просторије за расецање са одговарајућом опремом тако да се обезбеди испуњавање посебних услова хигијене хране животињског порекла у погледу хигијене расецања и откоштавања меса домаћих папкара и копитара.

4) има просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се расецају различите врсте животиња, или се обрађују трупови дивљачи и гајене дивљачи, ради спречавања унакрсне контаминације;

Изузетно од одредбе става 1. тачка 4) овог члана, објекат за расецање мяса домаћих папкара и копитара не мора да има просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се обезбеди временско одвајање тих поступака.

Просторије, простор и опрема за дезинфекцију алата и за прање руку

Члан 25.

Објекат за расецање мяса домаћих папкара и копитара мора да испуњава услове у погледу просторија, простора и опреме за дезинфекцију алата и за прање руку из члана 13. овог правилника.

Услови у погледу отпадних вода

Члан 26.

Објекат за расецање мяса домаћих папкара и копитара у коме се одстрањује одстрањује специфични ризични материјал (СРМ) мора да испуњава услове у погледу пред-третмана отпадних вода из члана 15. овог правилника.

б) Објекат за расецање мяса живине и лагоморфа

Члан 27.

Објекат за расецање мяса живине и лагоморфа мора да испуњава услове из члана 13. и члана 24. тач. 1) и 2) овог правилника.

Поред услова из става 1. овог члана објекат за расецање мяса живине и лагоморфа мора да има:

1) просторије за расецање са одговарајућом опремом тако да се обезбеди испуњавање посебних услова хигијене хране животињског порекла током и после расецања и откоштавања мяса живине и лагоморфа;

2) посебне просторије, ако се у објекту за расецање обављају следећи послови:

(1) евисцерација гусака и патака узгојених за израду посебног производа од јетре („foie gras”) и које су омамљене, искрвариле и очерупане на фарми на којој су узгајане;

(2) одложена евисцерација живине;

4) просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ради спречавања унакрсне контаминације.

Изузетно од одредбе става 1. тачка 4) овог члана, објекат за расецање мяса живине и лагоморфа не мора да има просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се обезбеди временско одвајање тих поступака.

в) Објекат за расецање мяса гајене дивљачи и дивљачи

Члан 28.

Објекат за расецање мяса гајене дивљачи, и то копнених сисара – папкара (Cervidae и Suidae), као и крупне дивљачи, мора да испуњава услове из чл. 24. до 26. овог правилника.

Објекат за расецање мяса ратита мора да испуњава услове из става 1. овог члана, односно услове из члана 27. овог правилника.

Објекат за расецање мяса ситне дивљачи мора да испуњава услове из члана 27. овог правилника.

Изузетно од одредаба ст. 1, 2. и 3. овог члана може да се обавља и расецање гајене дивљачи, и то копнених сисара – папкара (Cervidae и Suidae), као и крупне дивљачи у објекту за расецање мяса домаћих папкара и копитара, односно расецање ратита у објекту за расецање мяса домаћих папкара и копитара или у објекту за расецање мяса живине и лагоморфа, који су прилагођени величини ратита.

3. Објекат за производњу уситњеног мяса, полупроизвода од мяса и МСМ

Члан 29.

Објекат за производњу уситњеног мяса, полупроизвода од мяса и МСМ, мора да:

1) је изграђен тако да се спречи контаминација мяса и производа мяса, што се нарочито обезбеђује:

- (1) континуираним током радних поступака,
- (2) одвајањем различитих производних партија;

2) има просторије за одвојено складиштење упакованог и неупакваног меса и производа меса, осим ако се складиштење обавља у различито време или на такав начин да материјал од кога је израђено паковање и начин складиштења, не могу представљати извор контаминације меса;

3) има просторије са одговарајућом опремом тако да се обезбеди испуњавање посебних услова хигијене хране животињског порекла током и после производње уситњеног меса, полупроизвода од меса и МСМ, у делу који се односи на температурни режим;

- 4) испуњава услове из члана 13. овог правилника.

4. Центар за прочишћавање и центар за испоруку шкољкаша

Члан 30.

Центар за прочишћавање и центар за испоруку шкољкаша који се налазе на земљи морају да буду смештени на месту које није угрожено поплавама у случајевима уобичајене високе плиме или сливањима из околних подручја.

Базени и контејнери за држање воде морају да испуњавају следеће услове:

- 1) унутрашње површине морају да буду глатке, отпорне, непропусне и лаке за чишћење;
- 2) морају да буду тако конструисани да омогућавају потпуно одвођење воде;
- 3) сваки отвор за довод воде мора да буде постављен тако да се избегне контаминација воде.

Резервоари за прочишћавање у центру за прочишћавање шкољкаша морају одговарати количини и врсти шкољкаша која се прочишћава.

5. Објекат за замрзавање шкољкаша, бодљокожаца, плашташа и морских пужева који се стављају живи у промет

Члан 31.

Објекат за замрзавање шкољкаша, бодљокожаца, плашташа и морских пужева који се стављају живи у промет, мора да испуњава посебне услове за пловила и објекат на земљи за замрзавање производа рибарства, прописане овим правилником.

6. Пловила

Члан 32.

Пловила која се користе за сакупљање производа рибарства из њиховог природног окружења или за њихову обраду или прераду после сакупљања или улова, морају да испуњавају опште и посебне услове у погледу изградње и опреме, који се односе на пловила:

- 1) за чување свежих производа рибарства дуже од 24 часа;
- 2) за замрзавање производа рибарства;
- 3) фабрике.

Општи услови за пловила

Члан 33.

Пловила се пројектују и конструишу тако да не изазивају контаминацију производа водом са дна пловила, отпадном водом, димом, горивом, уљем, масном или другим нежељеним супстанцама.

Површине са којима производи рибарства долазе у контакт морају бити одговарајућег материјала који је отпоран на корозију, гладак и који се лако чисти. Површине морају да буду премазане трајним и нетоксичним премазима.

Опрема и материјали који се употребљавају при раду са производима рибарства, морају бити отпорни на корозију и да се лако чисте и дезинфикују.

Ако пловила имају отвор за довод воде која се употребљава за рад са производима рибарства, отвор мора да се налази на месту које спречава контаминацију система за снабдевање водом.

Посебни услови за пловила за чување свежих производа рибарства дуже од 24 часа

Члан 34.

Пловила која су конструисана и опремљена за чување свежих производа рибарства дуже од 24 часа морају да имају одговарајућа складишта, резервоаре или контејнере за складиштење производа рибарства који испуњавају услове хигијене хране животињског порекла у погледу складиштења производа рибарства у делу који се односи на температурни режим.

Складишта из става 1. овог члана морају бити физички одвојена од машинског дела и просторија за посаду, на начин којим се спречава контаминација складиштених производа рибарства.

У складишту и контејнеру који се користи за складиштење производа рибарства, обезбеђује се њихово чување под одговарајућим условима у погледу хигијене и, ако је потребно, обезбеђује се да вода која настаје отапањем леда не остане у контакту са њима.

У пловима која су опремљена за хлађење производа рибарства у охлађеној чистој морској води, базени морају да имају уграђене уређаје за постизање равномерне температуре у целом базену, тако да степен хлађења буде такав да мешавина рибе и чисте морске воде после утовара, у року од шест сати постигне температуру до 3°C, а температуру до 0°C у року од 16 сати.

Уређајима за хлађење мора се обезбедити праћење и евидентирање постигнуте температуре из става 4. овог члана.

Посебни услови за пловила и објекте на земљи за замрзавање производа рибарства

Члан 35.

Пловила за замрзавање производа рибарства морају да имају опрему за:

- 1) замрзавање довољног капацитета, којом се обезбеђује брзо снижавање температуре на начин да се у унутрашњости производа рибарства постигне температура најмање -18°C;
- 2) хлађење довољног капацитета да у производима рибарства у складишту одрже температуру најмање -18°C.

Складишта морају бити опремљена уређајем за регистровање температуре на месту на ком се може лако прочитати, а сензор читача температуре мора бити на месту на коме је температура у складишту највиша.

Поред услова из ст. 1. и 2. овог члана пловила за замрзавање производа рибарства морају да испуњавају и услове из члана 34. ст. 2. и 3. овог правилника.

Објекти на копну у којима се замрзавају производи рибарства, морају да имају опрему из ст. 1. и 2. овог члана.

Посебни услови за пловила фабрике

Члан 36.

Пловила фабрике морају да испуњавају услове посебно у погледу:

- 1) прихватног простора за производе рибарства, који је тако конструисан да сваки следећи улов буде одвојен од претходног. Прихватни простор мора лако да се чисти и мора да буде тако конструисан да заштити производе од сунца или временских непогода и извора контаминације;
- 2) услова хигијене који се односе на систем преноса производа рибарства из прихватног у радни простор;
- 3) радног простора, који се лако чисти и дезинфикује, а конструисан је и уређен тако да спречава контаминацију производа и који је одговарајућег капацитета за припремање и прераду производа рибарства на хигијенски начин;
- 4) складишта за готове производе које мора да буде одговарајућег капацитета и тако конструисано да се лако чисти. Ако пвило има и услове за прераду отпада, за његово складиштење мора бити одређен посебан део;
- 5) простора за складиштење материјала за паковање које мора да буде одвојено од простора за припрему производа и дела за прераду;

6) опреме, односно одвојеног водонепропусног резервоара, који служе да се споредни производи животињског порекла директно испусте у море или складиште. Ако се споредни производи животињског порекла привремено складиште и прерађују на пловилу за те намене мора да постоји посебан део;

7) довода воде који мора да буде смештен на месту које спречава контаминацију система за снабдевање водом;

8) опреме за прање руку особа које рукују неупакованим производима рибарства, која мора да буде одговарајућа тако да начин употребе спречава ширење контаминације.

Изузетно од одредбе става 1. ово члана, ако се на пловилу љускари и мекушци искључиво обрађују топлотом, хладе и омотавају, а не обавља се друга обрада или прерада, такво пловило не мора да испуни услове из става 1. овог члана.

Пловила фабрике на којима се производи рибарства замрзавају, морају да имају опрему која испуњава услове из члана 35. ст. 1. и 2. овог правилника.

7. Објекат у којем се обавља аукција и велепродаја производа рибарства

Члан 37.

Објекат у којем се обавља аукција и велепродаја производа рибарства, у којима се производи рибарства излажу на продају, мора да има:

1) одвојене просторе са одговарајућом опремом за задржане производе рибарства и производе рибарства који нису безбедни за исхрану људи, који се хладе и закључавају;

2) просторију за ветеринарског инспектора са одговарајућом опремом, која се закључава.

8. Објекат на газдинству за производњу млека и колострума

Члан 38.

Објекат на газдинству мора да има простор у којем се млеко и колострум складишти, хлади или се њима рукује и треба да је изграђен, односно опрема за мужу треба да је смештена, тако да се ограничи опасност од контаминације млека и колострума.

Просторије за складиштење млека и колострума морају да буду:

1) на одговарајући начин одвојене од просторија у којима су смештене животиње;

2) заштићене од штеточина.

У просторијама из става 2. овог члана мора да буде одговарајућа опрема за хлађење.

Површине опреме која ће доћи у контакт са млеком (прибор, посуде, танкови/цистерне за мужу, сакупљање или транспорт), морају бити израђене од глатких материјала који нису токсични, који се лако перу, дезинфикују и који се могу одржавати у добром хигијенском стању.

9. Објекат за израду производа од јаја

Члан 39.

Објекат за израду производа од јаја мора бити изграђен, уређен и опремљен на начин који обезбеђује одвојено обављање следећих послова:

1) прање, сушење и дезинфекција прљавих јаја, ако се ти послови обављају;

2) разбијање јаја, сакупљање њиховог садржаја и уклањање делова љуске и мембране;

3) други послови, осим послова из тач. 1) и 2) овог члана.

10. Објекат за обраду жаба и пужева

Члан 40.

Објекат у којем се жабе и пужеви лишавају живота мора да је изграђен, уређен и опремљен за ту намену, а нарочито мора да има просторију намењену искључиво за складиштење и прање живих жаба, као и за њихово клање и искрварење, која мора бити физички одвојена од просторије за обраду тих животиња.

11. Објекат за производњу топљене масти животињског порекла и чварака

Члан 41.

Објекти за производњу топљене масти животињског порекла (у даљем тексту: топљене масти) и чварака су:

- 1) објекат за сакупљање сировина за производњу топљене масти и чварака (у даљем тексту: објекат за сакупљање сировина);
- 2) објекат за прераду сировина за топљене масти и чварака (у даљем тексту: објекат за прераду сировина).

Објекат за сакупљање сировина

Члан 42.

Објекат за сакупљање сировина мора да има простор и опрему за складиштење сировина на температури највише до 7°C.

Превозна средства којима се обавља превоз сировина за производњу топљене масти и чварака до објекта за прераду морају да испуњавају услове у погледу температуре из става 1. овог члана.

Објекат за прераду

Члан 43.

Објекат за прераду мора да има:

- 1) простор и опрему за хлађење;
- 2) просторију за отпрему, осим ако се топљена маст животињског порекла отпрема искључиво у цистернама;
- 3) према потреби, одговарајућу опрему за припремање производа који се састоје од топљене масти животињског порекла која је помешана са другим прехранбеним производима, односно зачинима.

Члан 44.

Изузетно од одредбе чл. 42. и 43. тачка 1) овог правилника, објекат за сакупљање сировина, односно објекат за прераду, не мора да има простор и опрему за хлађење, ако систем снабдевања сировинама обезбеђује да се сировине складиште или превозе искључиво уз активно хлађење или ако се превозе, односно до топљења складиште у хигијенским условима и на температури до 7°C у њеној унутрашњости. Ако се процес топљења обави у року од 12 сати од њиховог добијања, сировине се могу складиштити и превозити без активног хлађења.

12. Сабирни центар и објекат за штављење из којих може потицати сировина за производњу желатина и колагена

Члан 45.

Сабирни центар и објекат за штављење из којих може потицати сировина за производњу желатина и колагена који је намењен за исхрану људи мора нарочито да има складишта са подом израђеним од чврстог материјала и глатким зидовима, који се лако чисте и дезинфикују и која су, према потреби, опремљена опремом за хлађење.

Ако се у истом објекту примају и прерађују сировине које не испуњавају услове за сировине за производњу желатина и колагена за исхрану људи прописане овим правилником тај објекат мора да има одвојене просторије, односно просторе за пријем таквих сировина, њихово складиштење, прераду и отпремање производа.

III. ОПШТИ И ПОСЕБНИ УСЛОВИ ЗА ХИГИЈЕНУ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

Члан 46.

Објекти из члана 1. став 2. овог правилника морају да испуњавају опште и посебне услове за хигијену хране у складу са одредбама члана 4. став 1. тачка 2) и члана 4. став 2. овог правилника.

IV. ПОСЕБНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

Члан 47.

Пословање храном у складу са законом којим се обезбеђује безбедност хране обавља се под посебним условима хигијене хране животињског порекла, који се односе на:

- 1) обележавање производа животињског порекла идентификационом ознаком, остваривање циљева заснованих на поступцима HACCP, као и на податке из ланца исхране;
- 2) услове клања, производње, прераде и промета хране животињског порекла, и то:
 - (1) мяса домаћих папкара и копитара,
 - (2) мяса живине и лагоморфа,
 - (3) мяса гајене дивљачи,
 - (4) мяса дивљачи,
 - (5) уситњеног мяса, полупроизвода од мяса и МСМ,
 - (6) производа од мяса,
 - (7) живих шкољкаша,
 - (8) производа рибарства,
 - (9) сировог млека, колострума, производа од млека и производа од колострума,
 - (10) јаја и производа од јаја,
 - (11) жабљих батака и пужева,
 - (12) топљене масти животињског порекла и чварака,
 - (13) обрађених желуца, бешике и црева,
 - (14) желатина и колагена;
- 3) регистрацију и одобравање објеката;
- 4) увоз производа животињског порекла.

Члан 48.

Ради уклањања површинске контаминације са производа животињског порекла, у пословању храном употребљава се вода за пиће или чиста вода у складу са прописом о условима хигијене хране.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, поред воде за пиће и чисте воде, за чишћење површина контаминираних храном животињског порекла, могу да се употребљавају и супстанце које су за те намене одобрене од стране надлежног органа, у складу са законом.

1. Обележавање идентификационом ознаком, циљеви који се остварују поступцима заснованим на принципима HACCP и подаци из ланца хране

а) Обележавање идентификационом ознаком

Члан 49.

У пословању храном обезбеђују се услови у погледу обележавања производа животињског порекла идентификационом ознаком, у складу са посебним прописом којим се уређује начин и поступак обележавања хране животињског порекла.

б) Циљеви засновани на поступцима HACCP

Члан 50.

У пословању храном у кланици обезбеђује се да поступци, који су уведени и засновани на принципима HACCP-а у складу са прописом о условима хигијене хране, садрже захтеве који су неопходни у складу са анализом опасности, а у погледу животиње која је примљена у кланицу, односно када је то применљиво у погледу групе животиња које су примљене у кланицу, нарочито да:

- 1) буде прописно обележена;

2) ту животињу, односно групу животиња прате одговарајући подаци из ланца хране прописани овим правилником, а који се односе на газдинство порекла;

3) не потиче са газдинства или подручја на којима су примењују мере забране кретања, односно забране стављања у промет, у циљу очувања здравља људи или животиња;

4) буде чиста;

5) буде здрава, ако то може да оцени субјект у пословању храном;

6) на пријему у кланицу добробит животиња буде у складу са посебним прописима о добробити животиња.

Изузетно од одредбе става 1. тачка 3) овог члана животиња, односно када је то применљиво група животиња која је примљена у кланицу може да потиче са газдинства или подручја на којима су примењују мере забране кретања, односно забране стављања у промет, ако је то у складу са посебним прописом којим се уређују мере за откривање, спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња.

У случају да нису испуњени услови из ст. 1. и 2. овог члана, о томе се обавештава ветеринарски инспектор и предузимају се одговарајуће мере, у складу са законом.

в) Подаци из ланца хране

Члан 51.

У пословању храном у кланици морају се, према потреби, за све животиње, осим дивљачи, тражити, примити, проверити подаци из ланца хране и предузимати мере које се односе на те податке, а нарочито:

1) не могу се у кланицу примити животиње ако нису затражени и добијени одговарајући подаци из ланца хране о којима се на газдинству порекла води обавезна евиденција, у складу са прописом о условима хигијене хране;

2) подаци из ланца хране се морају примити најкасније 24 часа пре допреме животиња у кланицу, осим у случајевима када се у кланицу допремају животиње без података из ланца исхране, у складу са овим правилником.

Изузетно од става 1. тачка 2) овог члана, подаци из ланца хране могу да се доставе у кланицу заједно са животињом на коју се односе, и то за:

1) свиње, живину или гајену дивљач која је била подвргнута прегледу пре клања на газдинству порекла, под условом да те животиње прати потврда коју је потписао ветеринар, којом се потврђује да је извршен преглед животиња на газдинству и да су здраве;

2) домаће копитаре;

3) принудно заклане животиње, ако их прати потврда коју је потписао ветеринар и у којој је потврђен повољан налаз *антемортем* прегледа, и

4) животиње које се у кланицу не допремају директно са газдинства порекла.

Ако се у кланици по процени одговарајућих података из става 2. овог члана прихвате животиње, ветеринарском инспектору се даје потврда из става 2. тач. 1) и 3) овог члана. У том случају клање или обрада животиња не може почети пре него што то одобри ветеринарски инспектор, у складу са законом.

Ако се у кланицу примају домаћи копитари, за те копитаре мора се утврдити да су узгајани за исхрану људи, а пре њиховог клања морају да се провере идентификациони документ, уверење о здравственом стању животиње и потврда о здравственом стању пошилике, који прате домаће копитаре, а та документација мора да се преда ветеринарском инспектору.

У случају из става 1. тачка 2) овог члана ако се у кланицу допремају животиње без података о ланцу хране, о томе се одмах обавештава ветеринарски инспектор и те животиње не могу да се упуте на клање без одобрења ветеринарског инспектора, у складу са законом.

Члан 52.

Подаци из ланца хране из члана 51. став 1. овог правилника односе се нарочито на:

1) статус газдинства са којег животиња потиче, односно статус стада из којег животиње потичу или статус подручја, у погледу здравља животиња;

2) здравствени статус животиња;

3) ветеринарске лекове или другу терапију коју су животиње примале у одређеном периоду, да је протекло прописано време каренце, заједно са датумима њихове примене и време трајања каренце;

4) појаву болести које могу утицати на безбедност меса;

5) резултате свих испитивања, ако су битна за заштиту јавног здравља, обављених на узорцима узетим од животиња или другим узорцима узетим ради дијагностике болести које могу утицати на безбедност меса, укључујући узорке узете у оквиру мониторинга и контроле зооноза и резидуа;

6) одговарајуће налазе о ранијим прегледима животиња пре клања (у даљем тексту: *антемортем* преглед) и прегледима животиња после клања (у даљем тексту: *постмортем* преглед) које потичу са истог газдинства порекла, а нарочито извештаје ветеринарског инспектора;

7) податке о производњи, ако могу да укажу на присуство болести;

8) име и адресу ветеринара одговорног за лечење животиња на газдинству порекла.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, у пословању храном у кланици, не морају се достављати подаци који се односе на податке из:

1) става 1. тач. 1), 2), 6) и 8) овог члана, ако су субјекту у пословању храном у кланици ови подаци већ познати на основу сталног уговорног односа или програма за обезбеђење квалитета или

2) става 1. тач. 1), 2), 6) и 7) овог члана, ако субјект у пословању храном потврди да нема битних података које би требало да пријави.

Члан 53.

Подаци из ланца хране могу да се доставе у облику:

1) извода из евиденције газдинства порекла;

2) електронске размене података;

3) изјаве коју потписује субјект у пословању храном.

Члан 54.

Ако се по процени одговарајућих података из ланца хране прихвати животиња у кланицу о тим подацима обавештава се ветеринарски инспектор, као и о подацима пре почетка *антемортем* прегледа који би указивали на сумњу на болест.

Ако се у кланицу примају домаћи копитари, за те копитаре мора се утврдити да су узгајани за исхрану људи и ако се прихвати њихово клање, морају да се провере идентификациони документ, уверење о здравственом стању животиње и потврда о здравственом стању пошиљке, који прате домаће копитаре, а та документација мора да се преда ветеринарском инспектору.

2. Услови који се односе на клање, производњу, прераду и промет хране животињског порекла

а) Месо домаћих папкара и копитара

Услови у погледу хигијене приликом превоза живих животиња до кланице

Члан 55.

Превоз живих животиња, и то домаћих копитара и папкара до кланице за домаће папкаре и копитаре мора да се обавља под следећим условима:

1) током сакупљања и превоза са животињама мора да се поступа на начин којим се избегава њихово непотребно узнемиравање;

2) животиње које показују симптоме болести или које потичу из стада за које је утврђено да је заражено узрочницима који угрожавају јавно здравље, могу да буду превезене у кланицу ако је то у складу са посебним прописима о мерама за откривање, спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња.

Услови у погледу хигијене клања

Члан 56.

Приликом пријема домаћих папкара и копитара у кланицу за домаће папкаре и копитаре морају се обезбедити следећи услови:

1) по приспећу у кланицу, животиње морају да буду заклане без одлагања, осим ако је потребно животињама омогућити одређено време одмора пре клања, ради њихове добробити;

2) месо животиња које су лишене живота на неки други начин, а не клањем у кланици, не сме бити употребљено за исхрану људи.

У кланицу могу да буду допремљене живе животиње намењене клању, као и:

1) животиње које су принудно заклане изван кланице (у даљем тексту: клање по хитном поступку) у складу са овим правилником;

2) гајена дивљач, која је заклана на месту производње у складу са овим правилником;

3) крупна дивљач у складу са овим правилником.

Изузетно од одредбе става 1. тачка 2) овог члана за исхрану људи може да се употреби и месо животиња из става 2. овог члана.

Месо животиња које су заклане после незгоде коју су доживеле у кланици може се употребити за исхрану људи, ако се прегледом утврди да не постоје никакве озбиљне озледе, осим оних озледа које су настале као последица незгоде.

Члан 57.

Животиња или, према потреби, група животиња које су упућене на клање, морају бити обележене тако да се може утврдити њихово порекло.

Животиње морају бити чисте.

Животиње које су доведене у просторију за клање морају бити заклане без одлагања.

Члан 58.

У кланици за домаће копитаре и папкаре мора да се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора, како би обезбедило да *антемортем* преглед сваке животиње буде обављен под одговарајућим условима, у складу са посебним прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

Члан 59.

Омамљивање, искрварење, скидање коже, евисцерација и друге врсте обраде морају да се обаве без одлагања на начин који спречава контаминацију меса, а нарочито:

1) душник и једњак морају да остану неоштећени током искрварења, осим у случајевима клања у складу са верским обичајима;

2) уклањања коже и руна обавља се тако да:

(1) се спречи контакт између њихове спољне површине и трупа,

(2) лица и опрема који долазе у контакт са спољном површином коже или руна не додирују месо;

3) морају да се предузму мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта током и после евисцерације, као и да се обезбеди да се евисцерација обави што пре после омамљивања;

4) уклањање вимена не сме да доведе до контаминације трупа млеком или колострумом.

Са трупа и других делова тела намењених за исхрану људи мора да се потпуно скине кожа, осим у случају свиња, глава оваца, коза и телади, губице и усана говеда и ногу говеда, оваца и коза. Са главама, укључујући губице и усне, као и са ногама, мора се руковати на начин да се избегне контаминација.

Ако се свињама не скида кожа, са те коже морају се одмах уклонити чекиње. Ризик од контаминације меса водом за шурење мора да буде смањен на најмању могућу меру. За обављање овог поступка могу да се употребљавају само одобрени адитиви. После шурења, трупови свиња морају да се детаљно исперу водом за пиће.

Ако трупови имају видљиве фекалне контаминације, сваки видљиво контаминирани део мора да буде одмах уклоњен исецањем или на неки други начин са истим ефектом.

Трупови и изнутрице не смеју да додирују подове, зидове и радна постоља.

Члан 60.

У кланици за домаће папкаре и копитаре мора да се обезбеди *постмортем* преглед заклане животиње у складу са условима из члана 58. овог правилника.

Члан 61.

Док се не заврши *постмортем* преглед, делови закраних животиња који су предмет прегледа:

- 1) морају да буду означени тако да им је одређена припадност трупу закране животиње;
- 2) не смеју да дођу у додир с другим трупом, изнутрицама или унутрашњим органима, укључујући и оне који су већ прегледани после клања.

Изузетно од става 1. овог члана, пенис се може одмах уклонити и одбацити ако нема патолошких промена.

Оба бубрега морају да се изваде из масног ткива којим су обавијени. Код говеда, свиња и копитара треба да се уклони и везивно ткивно периренална капсула.

Ако се крв или изнутрице који потичу од више животиња сакупљају у истој посуди, пре завршеног *постмортем* прегледа, целокупан садржај посуде није безбедан за исхрану људи под условом да један или више трупова од којих потичу крв изнутрице није безбедан за исхрану људи.

Члан 62.

По завршеном *постмортем* прегледу морају да се уклоне:

- 1) тонзиле говеда, свиња и копитара на хигијенски начин;
- 2) делови који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице, по могућности одмах;
- 3) унутрашњи органи или делови унутрашњих органа који су заостали у трупу закране животиње, осим бубрега, ако ветеринарски инспектор не одреди другачије.

Месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи не смеју да дођу у додир са месом које је безбедно за исхрану људи.

По завршеном клању и прегледу после клања, месо мора да се ускладишти у складу са условима који су у погледу складиштења тог меса прописани овим правилником.

Члан 63.

Ако су желуци, црева, глава и ноге животиња намењени за даљу обраду спроводе се следећи поступци:

- 1) желуци се чисте и шуре;
- 2) црева се празне и чисте;
- 3) скида се кожа са главе и ногу, ошуре се и са њих се уклањају длаке.

Ако је објекат одобрен за клање различитих врста животиња или за обраду трупова дивљачи и гајене дивљачи, предузимају се одговарајуће мере, у зависности од врсте животиња, како би се временским или просторним одвајањем поступака који се обављају на различитим врстама животиња спречила унакрсна контаминација. За пријем и складиштење трупова дивљачи и гајене дивљачи са којих није скинута кожа, треба да се обезбеде одвојени простори са потребном опремом.

Ако кланица за клање домаћих папкара и копитара нема посебну просторију са опремом која се закључава, а која је искључиво намењена за клање болесних и на обољење сумњивих животиња, простори и опрема које се користе за клање таквих животиња треба да се очисте, оперу и дезинфикују под надзором ветеринарског инспектора пре него што се почне са клањем других животиња.

Услови у погледу хигијене расецања и откоштавања

Члан 64.

Трупови домаћих копитара и папкара могу да се у кланици расецају на полутке или четврти, а полутке на највише три дела.

Даље расецање и откоштавање мора да се обави у објекту за расецање домаћих папкара и копитара.

Обрада меса мора бити организована на начин да се контаминација спречи или сведе на најмању могућу меру, при чему нарочито морају да се обезбеде услови да се:

- 1) месо за расецање доноси у радне просторије поступно и по потреби;
- 2) током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке или било које друге фазе омотавања и паковања температура изнутрица одржава највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C, и то путем одржавања температуре околине/просторије највише до 12°C или помоћу неког другог система са истим ефектом;

3) у објекту који је одобрен за расечање меса различитих врста животиња, предузму мере ради избегавања унакрсне контаминације, тамо где је неопходно, на начин да се послови расечања меса различитих врста животиња временски или просторно одвоје.

Изузетно од одредбе става 3. тачка 2) овог члана, и пре него што достигне прописану температуру, месо може да се откоштава и расеца под следећим условима:

1) да се одмах охлади у складу са кривом хлађења која обезбеђује стално снижење температуре, како би се постигла температура у изнутрицама највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C, ако није другачије прописано. Та температура мора да се одржава и током складиштења;

2) ако је просторија за расечање на истом месту као и кланица, месо мора да се допреми до просторије за расечање или директно из просторија кланице или после периода хлађења у просторији за хлађење, при чему одмах по обављеном расечању и, ако је потребно, паковању, месо мора бити охлађено до температуре из става 3. тачка 2) овог члана.

Услови у погледу хигијене клања животиња по хитном поступку изван кланице

Члан 65.

Месо домаћих папкара и копитара које потиче од животиња које су заклане по хитном поступку изван кланице, може да се користи за исхрану људи ако су испуњени следећи услови:

1) животиња заклана по хитном поступку мора да буде здрава животиња која је доживела незгоду због које није могла, у циљу заштите њене добробити, да буде допремљена у кланицу;

2) мора да буде извршен *антеморт*ем преглед животиње од стране ветеринара;

3) после клања и искрварења, животиња мора да буде превезена до кланице на хигијенски начин и без одлагања. Вађење желуца и црева, осим даље обраде, могу да се изврше на лицу места под надзором ветеринара. Сви извађени унутрашњи органи морају да буду превезени до кланице заједно са закланом животињом и означени тако да се може утврдити да припадају тој животињи;

4) ако од клања до приспећа у кланицу прође више од два сата, заклана животиња мора да буде охлађена. Ако то дозвољавају климатски услови, активно хлађење није неопходно;

5) уз животињу заклану по хитном поступку која се упућује у кланицу, мора да се приложи изјава субјекта у пословању храном који је узгајао животињу. У тој изјави наводе се подаци о: идентификацији животиња, ветеринарским лековима или другој терапији коју је животиња примила, датуму давања лекова или друге терапије, као и периоду каренце;

6) уз животињу заклану по хитном поступку која се упућује у кланицу, мора да се приложи изјава у којој се наводе подаци о повољном исходу *антеморт*ем прегледа, датуму, времену и разлогу хитног клања, као и врсти лечења коју је применио на животињи;

7) животиња заклана по хитном поступку мора да буде безбедна за исхрану људи, што се утврђује *постморт*ем прегледом, који је извршен у кланици, у складу са посебним прописом о службеној контроли хране животињског порекла, као и испитивањем која се предузимају у случају клања животиње по хитном поступку.

Посебни услови стављања у промет

Члан 66.

После обављеног *постморт*ем прегледа, у погледу употребе меса, морају да се примењују упутства ветеринарског инспектора.

Месо животиња које су заклане по хитном поступку може да се ставља у промет под условом да је обележено жигом, односно идентификационом ознаком у складу са посебним прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

Услови у погледу хигијене при складиштењу и превозу меса домаћих папкара и копитара

Члан 67.

Складиштење и превоз меса домаћих папкара и копитара обавља се под следећим условима:

1) по обављеном *постморт*ем прегледу, месо мора одмах да се охлади у кланици, у складу са кривом хлађења која осигурава стално снижење температуре, како би се постигла температура у изнутрицама највише до 3° C, а осталог меса највише до 7° C, ако није другачије прописано;

2) током процеса хлађења, мора да буде обезбеђена одговарајућа вентилација како би се спречила кондензација на површини меса;

3) месо мора да постигне температуру из тачке 1) овог става, коју мора задржати током складиштења;

4) месо мора да постигне температуру из тачке 1) овог става, пре превоза коју мора задржати и током превоза, осим меса које служи за производњу посебних производа, под условом да:

(1) ветеринарски инспектор одреди услове превоза из једног одређеног објекта у други одређени објект,

(2) месо одмах буде отпремљено из кланице или просторије за расецање који се налази на истом месту као и кланице, под условом да превоз не може да траје дуже од два сата;

5) месо намењено замрзавању мора да буде замрзнуто без непотребног одлагања, узимајући у обзир, тамо где је то неопходно, и период стабилизације пре замрзавања;

6) неупаковано месо мора да се складишти и превози одвојено од упакованог меса.

Изузетно од става 1. тачка 1) овог члана, месо се може расецати и откоштавати у току хлађења у складу са условима из члана 64. став 3. тачка 2) овог правилника.

Изузетно од става 1. тачка 6) овог члана неупаковано месо не мора да се складишти и превози одвојено од упакованог меса под условом да се складиштење и превоз обавља у различито време или ако материјал за паковање и начин складиштења или превоза не могу бити извор контаминације меса.

б) Месо живине и лагоморфа

Услови у погледу хигијене при превозу живих животиња до кланице

Члан 68.

Превоз живих животиња, и то живине и лагоморфа у кланицу за живину и лагоморфе мора да се обавља под следећим условима:

1) током сакупљања и превоза, са животињама мора да се поступа на начин којим се избегава њихово непотребно узнемиравање;

2) животиње које показују симптоме болести, или које потичу из јата односно запата за које је утврђено да је заражено узрочницима који угрожавају јавно здравље, могу да буду превезене у кланицу ако то надлежни орган одобри, у складу са законом и ако је то у складу са посебним прописима о мерама за откривање, спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња;

3) кавези за превоз животиња у кланицу и модули, ако се употребљавају, морају да буду од материјала који не кородира и који се лако чисти, пере и дезинфикује. Одмах после пражњења и, ако је неопходно пре поновне употребе, опрема која је коришћена за сакупљање и испоруку живих животиња мора да се очисти, опере и дезинфикује.

Услови у погледу хигијене клања

Члан 69.

У кланици за живину и лагоморфе морају да се обезбеде услови да месо животиња које су лишене живота на неки други начин, а не клањем у кланици, не може бити употребљено за исхрану људи.

У кланицу из става 1. овог члана могу да буду допремљене само живе животиње намењене клању, као и:

1) живина код које је одложена евисцерација, гуске и патке узгојене за израду посебног производа од јетре (*foie gras*) и птице које се не сматрају домаћим, али су узгајане као домаће, ако су заклане на газдинству у складу са условима из овог правилника;

2) гајена дивљачи заклана на месту узгоја, у складу са условима овог правилника;

3) ситна дивљач са којом се поступа у складу са условима из члана 84. овог правилника.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана за исхрану људи може да се употреби и месо животиња из става 2. овог члана.

Члан 70.

У кланици за живину и лагоморфе мора да се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора, како би се обезбедило да *антемортем* преглед животиње буде обављен под одговарајућим условима.

Члан 71.

Ако је објекат одобрен за клање различитих врста животиња или за обраду трупова гајених ратита и ситне дивљачи, у том објекту морају да се предузму превентивне мере, у зависности од врсте животиња, како би се временским или просторним одвајањем послова клања, односно обраде трупова, који се обављају на различитим врстама животиња спречила унакрсна контаминација.

За прихват и складиштење трупова гајених ратита које су заклане на фарми и ситне дивљачи, морају да се обезбеде одвојени простори са потребном опремом.

По допреми у просторију за клање, животиње морају да буду заклане без одлагања.

Члан 72.

Омамљивање, искрварење, скидање коже, чупање перја, евисцерација и друга обрада мора да се обави без одлагања на начин којим се спречава контаминација меса, а нарочито морају да се предузму мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта током и после евисцерације.

Члан 73.

У пословању храном у кланици за живину и лагоморфе мора да се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора како би обезбедило да *постмортем* преглед буде обављен у одговарајућим условима, а нарочито да заклане животиње буду прегледане на одговарајући начин.

Члан 74.

По завршеном *постмортем* прегледу морају да се обезбеде услови који се односе на:

- 1) уклањање делова који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице;
- 2) спречавање да месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи не долазе у додир са месом које је безбедно за исхрану људи;
- 3) уклањање унутрашњих органа или делова унутрашњих органа који су заостали у трупу заклане животиње, осим бубрега, изузев ако ветеринарски инспектор одреди другачије.

После прегледа и евисцерације трупови закланих животиња морају да се, што је могуће пре, очисте и охладе на температуру највише до 4° C, осим ако се месо не расеца док је још топло.

Члан 75.

У случају хлађења трупова потапањем, морају да се обезбеде услови који се односе на:

- 1) избегавање контаминације трупова, узимајући у обзир параметре као што су тежина трупова, температура воде, количина и смер протока воде и време хлађења;
- 2) пуњење, чишћење и дезинфекцију опреме када је то потребно, а најмање једном дневно.

У кланици за живину и лагоморфе не могу да се кољу болесне или на болест сумњиве животиње и животиње на које се примењује програм искорењивања или сузбијања заразних болести, осим ако то одобри надлежни орган, у складу са законом и ако је клање под надзором ветеринарског инспектора, уз предузимање мера за спречавање контаминације. У том случају пре него што се почне са клањем других животиња, простори и опрема морају да се очисте, оперу и дезинфикују.

Услови у погледу хигијене током и после расецања и откоштавања меса живине и лагоморфа

Члан 76.

Поступање са месом живине и лагоморфа мора да буде организовано на начин да се контаминација спречи или сведе на најмању могућу меру, при чему се нарочито морају обезбедити услови да се:

- 1) месо за расецање доноси у радне просторије поступно и по потреби;
- 2) током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке, омотавања и паковања, температура меса одржава највише до 4°C путем одржавања температуре просторије највише до 12°C, или помоћу неког другог система са истим ефектом;
- 3) у објекту који је одобрен за расецање меса различитих врста животиња, предузму мере ради спречавања унакрсне контаминације, тамо где је неопходно, на начин да се послови расецања меса различитих врста животиња временски или просторно одвоје.

Изузетно од става 1. тачка 2) овог члана, месо се може откоштавати и расецати и пре него што достигне температуру из става 1. тачка 2) овог члана, ако се расечање меса обавља на истом месту као и клање животиња уз услов да се месо допреми до просторије за расечање директно из просторије за клање или после периода хлађења у просторији за хлађење.

Одмах по обављеном расечању и ако је потребно по обављеном паковању, месо мора да буде охлађено на температуру највише до 4°C.

Месо мора, пре и током превоза, да достигне и да се одржава на температури највише до 4°C.

Изузетно од одредбе става 4. овог члана јетра за израду посебног производа од јетре (*foie gras*) може да се превози на температури вишој од 4°C, ако се обезбеди:

- 1) превоз у складу са условима које одреди надлежни орган;
- 2) да се јетра испоручује одмах после клања или расечања и да превоз траје највише два сата.

Месо живине и лагоморфа намењено замрзавању мора да буде замрзнуто без одлагања.

Неупаковано месо мора да се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим ако се не складишти или превози у различито време или на такав начин да материјал за паковање и начин складиштења или превоза не могу представљати извор контаминације меса.

Услови у погледу хигијене клања на газдинству

Члан 77.

Живина из члана 69. став 2. тачка 1) овог правилника може да се коље на газдинству, ако је клање одобрио надлежни орган у складу са законом, у складу са следећим условима:

- 1) газдинство мора да буде под службеном контролом ветеринарске инспекције;
- 2) пре клања мора да се обавести ветеринарски инспектор о датуму и времену клања;
- 3) газдинство мора да има простор и услове за сакупљање птица који омогућавају *антемортем* преглед групе птица;
- 4) газдинство мора да има одговарајуће просторије и опрему за обављање клања на хигијенски начин и за даљу обраду птица;
- 5) да су испуњени услови у погледу добробити животиња;
- 6) заклане птице у кланицу мора да прати:

(1) изјава субјекта у пословању храном који их је узгајао, у којој се наводе подаци о ветеринарским лековима или другој терапији коју је животиња примила, датуму давања и периоду каренце, као и датуму и времену клања,

(2) потврда коју, у складу са посебним прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла, издаје ветеринарски инспектор или овлашћено лице које обавља стручне послове ветеринарске инспекције;

7) у случају живине која се узгаја ради израде посебног производа од јетре („*foie gras*”), птице код којих није извршена евисцерација морају да буду, према потреби расхлађене, одмах превезене до кланице или објекта за расечање, где се њихова евисцерација мора извршити у року од 24 часа од клања и под надзором ветеринарског инспектора;

8) живина са одложеном евисцерацијом, која потиче са газдинства на којој је произведена, може да се чува највише 15 дана на температури највише до 4° С. По истеку 15 дана евисцерација мора да се обави у кланици или објекту за расечање живине и лагоморфа.

Посебни услови стављања у промет меса живине

Члан 78.

Месо живине које је третирано средствима да би се потпомогло задржавање воде не ставља се у промет као свеже месо.

Месо из става 1. овог члана ставља се у промет као полупроизвод од меса или се користи за прераду.

в) Месо гајене дивљачи

Члан 79.

Посебни услови хигијене хране из чл. 55. до 67. овог правилника примењују се и у производњи и стављању у промет меса гајене дивљачи, и то меса:

- 1) узгајаних копнених сисара – папкара (Cervidae i Suidae);
- 2) узгајаних ратита, када је то примењиво.

Посебни услови хигијене хране из чл. 68. до 78. овог правилника примењују се и у производњи и стављању у промет меса узгајаних ратита.

Члан 80.

Гајена дивљач може да се коље на месту узгоја, ако надлежни орган то одобри у складу са законом, под условом да:

- 1) се животиње не могу превозити, како би се избегла опасност за особу која њима рукује или заштитила добробит животиња;
- 2) је стадо, односно јато под контролом ветеринара;
- 3) власник, односно држалац животиња поднесе захтев за клање;
- 4) ветеринарски инспектор буде унапред обавештен о датуму и времену клања;
- 5) газдинство има обезбеђен поступак и услове за сабирање групе животиња који омогућавају *антемортем* преглед групе животиња;
- 6) газдинство има одговарајуће просторије и опрему за клање, искрварење и, ако се ратите черупају одговарајуће просторије и опрему за черупање животиња;
- 7) се примењују услови у погледу добробити животиња;
- 8) се труп заклане животиње после искрварења превози до кланице на хигијенски начин и без непотребног одлагања. Ако превоз траје дуже од два сата, труп животиње, према потреби, мора да се охлади. Евисцерација се може обавити на лицу места, под надзором овлашћеног лица које обавља стручне послове ветеринарске инспекције;
- 9) труп заклане животиње до кланице прати изјава субјекта у пословању храном, у којој се наводе подаци о идентитету животиње, ветеринарским лековима или другој терапији коју је животиња примила, датуму давања лекова или друге терапије, као и времену трајања каренце;
- 10) за време превоза до одобреног објекта, труп заклане животиње прати потврда издата и потписана од стране ветеринарског инспектора или овлашћеног лица које обавља стручне послове ветеринарске инспекције, којом се потврђује повољан резултат *антемортем* прегледа, правилан поступак клања и искрварења, као и датум и време клања.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана на фарми може да се обавља и клање бизона, ако то одобри ветеринарски инспектор, у складу са законом.

г) Месо дивљачи

Услови који се односе на обуку у погледу здравствених и хигијенских услова дивљачи

Члан 81.

Стављање у промет меса дивљачи које се користи за исхрану људи може да се врши под условом да је почетни/први преглед на месту улова обављен од стране обученог лица у погледу здравствених и хигијенских услова дивљачи, а који се нарочито односе на:

- 1) анатомију, физиологију и понашање дивљачи;
- 2) неуобичајено понашање и патолошке промене код дивљачи услед појединих болести, контаминације околине или других фактора који могу да утичу на здравље људи после конзумирања меса те дивљачи;
- 3) правила хигијене и правилне технике руковања, превоза, евисцерације и друге дивљачи након улова;
- 4) одговарајуће прописе који се односе на здравље животиња и људи и хигијенске услове за стављање у промет уловљене дивљачи.

Услови у погледу поступања са крупном дивљачи

Члан 82.

После улова, што је могуће пре, крупној дивљачи мора да:

1) буде уклоњен желудац и црева и, према потреби, да се обави искрварење;

2) се изврши преглед трупа и извађених унутрашњих органа од стране обученог лица, ради утврђивања карактеристика које би могле да укажу да месо представља ризик по здравље.

Месо крупне дивљачи може да се стави у промет ако се труп уловљене дивљачи превезе у кланицу или објекат за расецање, у складу са овим правилником, у којем се дивљач обрађује што је могуће пре после извршеног прегледа из става 1. тачка 2) овог члана.

Ако обучено лице не утврди патолошке промене, неуобичајено понашање пре улова и ако не постоји основана сумња на контаминацију из околине, уз тело животиње прилаже се изјава којом се то потврђује, која је нумерисана и која садржи податке о датуму, времену и месту улова.

У случају из става 2. овог члана глава и унутрашњи органи не морају да прате труп, осим у случају врста животиње које су пријемчиве на трихинелозу (свиње, копитари и др.), чија глава (осим кљова) и дијафрагма мора да прати труп.

Унутрашњи органи морају да буду означени на начин који обезбеђују да ти органи буду повезани са трупом одређене животиње.

Изузетно од одредбе става 4. овог члана, ако обучено лице утврди патолошке промене, неуобичајено понашање пре улова и ако постоји основана сумња на контаминацију из околине, глава (изузев кљова, рогова јелена и рогова) и сви унутрашњи органи, изузев желуца и црева, морају да прате труп, о чему се обавештава ветеринарски инспектор, као и о разлозима због којих није сачињена изјава из става 3. овог члана.

Ако у појединачном случају, због недоступности обученог лица није извршен преглед из става 1. тачка 2) овог члана, глава (осим кљова, рогова јелена и рогова), као и сви унутрашњи органи, осим желуца и црева, морају да прате труп.

Хлађење мора да почне у што краћем року после улова, тако да се постигне температура у свим деловима меса највише до 7°C.

Дивљач не сме да се нагомилава у току превоза до објекта из става 2. овог члана.

Крупна дивљач која се допреми у објекат за обраду дивљачи прегледа се од стране ветеринарског инспектора или овлашћеног лица које обавља стручне послове ветеринарске инспекције, у складу са законом.

Крупној дивљачи са које није скинута кожа, кожа се скида и ставља у промет ако се:

1) пре скидања коже дивљач складишти и обрађује одвојено од друге хране и ако није замрзнута;

2) после скидања коже дивљач подвргне службеној контроли, у складу са посебним прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

Члан 83.

Расецање и откоштавање крупне дивљачи мора да се обавља у складу са условима из члана 64. овог правилника.

Услови у погледу поступања са ситном дивљачи

Члан 84.

Ради утврђивања карактеристика које би могле да укажу да месо представља ризик за здравље после улова, што је могуће пре, врши се преглед од стране обученог лица.

О обављеном прегледу из става 1. овог члана, а нарочито о патолошким променама, неуобичајеном понашању пре улова или основаној сумњи на контаминацију из околине обавештава се ветеринарски инспектор.

Месо ситне дивљачи ставља се у промет под условом да се труп уловљене ситне дивљачи превезе до кланице или објекта за расецање ситне дивљачи непосредно после прегледа из става 1. овог члана од стране обученог лица.

Хлађење трупа врши се у што краћем року после улова, тако да се постигне температура у свим деловима меса највише до 4°C. Ако то дозвољавају климатски услови, није неопходно активно хлађење.

Евисцерација се обавља или завршава по приспећу дивљачи у објекат за обраду дивљачи, без одлагања.

Ситна дивљач после допремања у објекат из става 3. овог члана прегледа се од стране ветеринарског инспектора или овлашћеног лица које обавља стручне послове ветеринарске инспекције, у складу са законом.

Члан 85.

Расецање и откоштавање ситне дивљачи обавља се у складу са условима из члана 76. овог правилника.

д) Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ

Услови у погледу сировина

Члан 86.

У пословању храном које обухвата производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса или МСМ морају да се обезбеде услови у погледу сировина, тако да сировина која се употребљава за израду:

1) уситњеног меса:

(1) мора да буде свеже месо,

(2) мора да потиче од мишића скелета, укључујући и припадајуће масно ткиво;

(3) не може да потиче од:

– остатака меса који настају при расецању и обради меса, осим од целих комада мишића,

– МСМ,

– меса које садржи делове костију или коже или

– меса главе, осим жвакаћих мишића (масетера), немишићног дела беле линије (linea alba), карпалне (carpus) и тарзалне (tarsus) регије, меса добијеног скидањем остатака меса са костију и од мишића дијафрагме (осим ако је уклоњена сероза);

2) полупроизвода од меса може да буде:

(1) свеже месо,

(2) месо које испуњава услове из тачке 1) овог става,

(3) месо које је добијено млевењем или уситњавањем меса и које испуњава услове из тачке 1) овог става, осим остатака меса који настају при расецању и обради меса и МСМ за које је извршено испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којим је доказано да МСМ испуњава услове у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, ако полупроизвод није намењен за конзумирање пре термичке обраде;

3) МСМ:

(1) мора да буде свеже месо,

(2) не може да потиче од:

– ногу, коже са врата и главе живине,

– кости главе, ногу (бутна/femur, голењача/tibia, лисњача/fibula, рамена/humerus, лакатне/radius и ulna) и репа, других животиња.

Услови у погледу хигијене током и после производње

Члан 87.

У пословању храном које обухвата производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса или МСМ, у погледу хигијене морају да буду испуњени услови који обезбеђују да обрада меса буде организована на начин да се контаминација спречи или сведе на најмању могућу меру, а нарочито да месо живине има температуру највише до 4°C, изнутрица највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C и да се допрема у просторију за припремање поступно и према потреби.

Члан 88.

Поред услова из члана 87. овог правилника у производњи уситњеног меса и полупроизвода од меса у погледу хигијене морају да се обезбеде и следећи услови:

1) месо које је намењено за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса, а које се пре њихове производње замрзава или дубоко замрзава, мора да буде откоштено пре замрзавања или дубоког замрзавања и као такво може да се складишти ограничени временски период;

2) ако се припрема од охлађеног меса, уситњено месо мора да буде припремљено у року:

(1) три дана од клања ако се ради о живини,

(2) шест дана од клања ако се ради о другим животињама или

(3) 15 дана од клања животиња, ако се ради о откоштену, вакумирану говеђем или телећем месу;

3) одмах после производње, уситњено месо и полупроизводи од меса морају да буду омотани или упаковани, охлађени тако да је унутрашња температура уситњеног меса највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнути тако да је унутрашња температура уситњеног меса и полупроизвода од меса најмање -18°C. Та температура мора да се одржава и током складиштења и транспорта.

Изузетно од става 1. тачка 1) овог члана откоштавање замрзнутог или дубоко замрзнутог меса може да се обавља непосредно пре уситњавања, ако је то одобрено од стране ветеринарског инспектора, у складу са законом.

Члан 89.

Поред услова из члана 87. овог правилника у производњи МСМ које је добијено коришћењем технолошких поступака које не мењају структуру кости у току производње тог меса и чији садржај калцијума није значајно већи од садржаја калцијума у уситњеном месу, у погледу услова хигијене морају да се обезбеде и следећи услови:

1) сировина за откоштавање која потиче из кланице која се налази у саставу истог објекта може да се користи најкасније седам дана од дана клања, а у случају да се кланица не налази у саставу истог објекта најкасније пет дана. Трупови живине могу да се откоштавају најкасније три дана од клања;

2) механичка сепарација мора да се обави одмах после откоштавања;

3) ако се не употреби одмах по добијању, МСМ мора да буде омотано или упаковано, охлађено тако да је унутрашња температура МСМ највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно мора да буде замрзнуто тако да је унутрашња температура тог МСМ најмање -18°C и мора да се одржава и током складиштења и превоза;

4) ако је извршено испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којима је доказано да је МСМ у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, оно се може употребити у производима од меса и у полупроизводима од меса на којима је назначено да нису намењени за конзумирање пре топлотне обраде;

5) МСМ које није у складу са микробиолошким критеријумима из тачке 4) овог члана, може да се употреби искључиво за производњу производа од меса који се обрађују топлотом у објектима који су одобрени у складу са овим правилником.

Члан 90.

Изузетно од одредбе члана 89. овог правилника ако је МСМ произведено применом других технолошких поступака, у погледу хигијене морају да се обезбеде следећи услови:

1) сировина за откоштавање која потиче из кланице која се налази у саставу истог објекта може да се користи најкасније седам дана од дана клања, а у случају да се кланица не налази у саставу истог објекта најкасније пет дана. Трупови живине могу да се откоштавају најкасније три дана од клања;

2) ако се механичко сепарисање не обавља одмах после откоштавања, кости са остацима меса морају да се складиште и превозе на температури највише до 2°C или, ако су замрзнуте, на температури од најмање -18°C;

3) кости са остацима меса које су добијене од замрзнутих трупова не могу се поново замрзавати;

4) ако се не употреби у року од једног сата од добијања, МСМ мора да се одмах охлади на температуру највише до 2°C;

5) ако се после хлађења не планира употреба МСМ у наредних 24 сата, то месо мора да се замрзне у року од 12 часова од производње на начин да се у року од шест часова у дубини меса достигне температура од најмање -18°C;

6) замрзнуто МСМ мора да се омота или упакује пре складиштења или превоза и не може бити складиштено дуже од три месеца, а температура у току складиштења и превоза мора бити најмање -18°C;

7) МСМ мора да се употреби искључиво за производњу производа од меса који се обрађују топлотом у објектима који су одобрени у складу са овим правилником.

Члан 91.

Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ после одмрзавања не могу се поново замрзавати.

Услови у погледу означавања, односно декларисања

Члан 92.

Означавање, односно декларисање уситњеног меса, полупроизвода од меса и МСМ обавља се у складу са посебним прописима којима се уређује декларисање, односно означавање хране, као и у складу са овим правилником.

На паковањима која су намењена испоруци крајњем потрошачу, а која садрже уситњено месо живине или копитара или полупроизводе од меса који садрже МСМ, мора да буде наведено да се ти производи морају топлотно обрадити пре употребе.

ђ) Производи од меса

Члан 93.

У производњи производа од меса не могу се употребљавати:

- 1) генитални органи женских или мушких животиња, осим тестиса;
- 2) органи уринарног тракта, осим бубрега и бешике;
- 3) хрскавица гркљана (larynx), душника (trachea) и екстралобуларних бронхија;
- 4) очи и очни капци;
- 5) спољашњи ушни канал;
- 6) ткиво рогова;
- 7) глава живине, осим кресте, ушију, подбрадњака и меснатих израслина, као и једњак, вољка, црева и генитални органи пореклом од живине.

Члан 94.

Месо, уситњено месо и полупроизводи од меса, који се користе за израду производа од меса, морају да испуњавају услове за свеже месо у складу са овим правилником, при чему уситњено месо и полупроизводи од меса који се користе за израду производа од меса, не морају да испуњавају посебне услове који се односе на уситњено месо, полупроизводе од меса и МСМ прописане овим правилником.

е) Живи шкољкаши

Члан 95.

У пословању храном које обухвата живе шкољкаше морају да се обезбеде следећи услови:

- 1) општи услови за стављање у промет живих шкољкаша;
- 2) посебни хигијенски услови за производњу и сакупљање живих шкољкаша, и то услови у погледу:
 - (1) производних подручја,
 - (2) сакупљања и руковања после сакупљања живих шкољкаша,
 - (3) пресађивања живих шкољкаша,
 - (4) хигијене за центар за пречишћавање и за центар за испоруку;
- 3) здравствени услови за живе шкољкаше;
- 4) услови омотавања и паковања живих шкољкаша;
- 5) услови у погледу идентификационе ознаке и декларације;
- 6) остали услови;
- 7) посебни услови за *Pectinidae* и морске пужеве.

Услови из става 1. тач. 1) до 6) овог члана, као и услови из члана 30. овог правилника примењују се на животиње сакупљене у производим подручјима која је надлежни орган разврстао у складу са прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

Услови из става 1. тачка 7) овог члана примењују се на *Pectinida* сакупљене изван подручја из става 2. овог члана.

Услови из става 1. тач. 3), 4), 6) и 7) овог члана примењују се на малопродају живих шкољкаша.

Услови из става 1. тачка 2) подтачка (1) овог члана не примењују се на морске пужеве.

Члан 96.

За послове који се обављају пре допреме шкољкаша у центар за испоруку или центар за прочишћавање примењују се и услови хигијене хране у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом, у складу са прописом о условима хигијене хране.

За послове који нису обухваћени пословима из става 1. овог члана примењују се и услови у свим фазама производње, прераде и промета хране осим у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом, у складу са прописом о условима хигијене хране.

(а) Општи услови за стављање у промет живих шкољкаша

Члан 97.

Живи шкољкаши могу да се стављају у промет на мало преко центра за испоруку.

Приликом стављања у промет живи шкољкаши морају да се означе идентификационом ознаком у складу са овим правилником.

Члан 98.

Приликом премештања производне партије живих шкољкаша од једног до другог објекта, односно у центар за отпремање или објекат за обраду, производну партију мора да прати регистрациони документ, који нарочито садржи следеће податке:

1) за производне партије живих шкољкаша који се отпремају из производног подручја:

- (1) име, односно назив и адресу, односно седиште сакупљача,
- (2) датум сакупљања живих шкољкаша,
- (3) место производног подручја описано, по могућности, што детаљније или означено шифром,
- (4) здравствени статус производног подручја,
- (5) врсту и количину шкољкаша,
- (6) одредиште производне партије;

2) за производне партије живих шкољкаша који се отпремају из подручја пресађивања:

- (1) место подручја пресађивања,
- (2) трајање пресађивања;

3) за производне партије живих шкољкаша који се отпремају из центра за прочишћавање:

- (1) назив и седиште центра за прочишћавање,
- (2) трајање прочишћавања,

(3) датум допреме производне партије у центар за прочишћавање и датум њене отпреме из центра за прочишћавање.

При отпреми производне партије живих шкољкаша, морају да се попуне одговарајућа поља/рубрике у регистрационом документу са одговарајућим подацима из става 1. овог члана, тако да буду лако читљиви и да се унети подаци не могу мењати.

При пријему производне партије мора да се на регистрационом документу из става 1. овог члана евидентира се датум пријема, и то отиском печата са датумом или на други одговарајући начин.

Копије регистрационог документа из ст. 2. и 3. овог члана чувају се најмање годину дана по извршеном отпремању или пријему живих шкољкаша.

(б) Посебни хигијенски услови за производњу и сакупљање живих шкољкаша

Услови у погледу производних подручја

Члан 99.

Сакупљање живих шкољкаша мора да се обавља из производних подручја са одређених локација и граница, која су класификована од стране надлежног органа као подручја класе А, Б или Ц у складу са посебним прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

Живи шкољкаши који се користе за непосредну исхрану људи, могу да се стављају у промет ако су сакупљени из производних подручја:

- 1) класе А, под условом да су у тим производним подручјима испуњени здравствени услови за стављање у промет живих шкољкаша за исхрану људи у складу са овим правилником;
- 2) класе Б искључиво после њихове обраде у центру за прочишћавање или после пресађивања;
- 3) класе Ц, искључиво после пресађивања шкољкаша који су у току дужег периода поново пресађени у складу са одредбама овог правилника, у делу који се односи на пресађивање живих шкољкаша.

Живи шкољкаши из производних зона класе Б или Ц, после прочишћавања или пресађивања, морају да испуњавају услове из става 2. тачка 1) овог члана.

Члан 100.

Изузетно од члана 99. став 3. овог правилника живи шкољкаши из производних зона класе Б или Ц, који нису прочишћени или поново пресађени, могу да се отпреме у објекат за прераду у којем морају да се обраде, како би се уклонили патогени микроорганизми, према потреби, после уклањања песка, муља и блата у истом или другом објекту, и то применом следећих метода обраде:

- 1) стерилизацијом у херметички затвореним контејнерима;
- 2) топлотном обрадом укључујући:

(1) потапање у кључалу воду у одговарајућем периоду, да се у месу шкољкаша постигне унутрашња температура најмање од 90°C и та температура одржи најмање 90 секунди,

(2) примену температуре од 120°C до 160°C и притиска од 2 до 5 kg/cm² у периоду од три до пет минута у затвореној посуди, после чега месо мора да се вади из шкољке и замрзава на начин да се у центру постигне температура од најмање -20°C,

(3) излагање пари под притиском у затвореној посуди, у одговарајућем периоду и да се у месу шкољкаша постигне унутрашња температура меса из подтачке (1) ове тачке.

Методе из става 1. овог члана морају да буду валидоване, а процедуре које се базирају на принципима система *HACCP* морају се применити ради обезбеђивања равномерне дистрибуције топлоте.

Члан 101.

У производњи и сакупљању живих шкољкаша морају да се обезбеде следећи услови:

- 1) производња и сакупљање живих шкољкаша не може да се обавља у подручјима које надлежни орган није разврстао у класе или која нису безбедна за исхрану;
- 2) узимају се у обзир одговарајуће информације које се односе на безбедност производње и сакупљања живих шкољкаша, укључујући и информације добијене на основу сопствених провера и провера од стране надлежног органа, а нарочито информације о стању околине и временским условима, како би се одредио одговарајући начин обраде сакупљених производних партија.

Услови у погледу сакупљања и руковања после сакупљања

Члан 102.

У пословању храном које обухвата сакупљање и руковање живих шкољкаша морају да се обезбеде следећи услови:

1) поступци сакупљања и даљег руковања спроводе се тако да не изазову додатну контаминацију или знатније оштећење шкољки или ткива живих шкољкаша или не могу да имају, као резултат, промене које знатно утичу на могућност њиховог прочишћавања, прераде или поновног пресађивања, при чему нарочито:

- (1) морају се на одговарајући начин заштитити живи шкољкаши од дробљења, огреботина или вибрација,
- (2) мора да се спречи излагање живих шкољкаша екстремним температурама,

(3) не може да се спроводи поновно потапање живих шкољкаша у воду које би могло узроковати додатну контаминацију,

(4) ако се кондиционирање обавља на природним стаништима, морају да се користе само она подручја које је надлежни орган класификовао као подручја класе А;

2) превозна средства морају да имају одговарајући одвод воде, морају бити опремљена тако да обезбеђују оптималне услове за преживљавање и да пружају ефикасну заштиту од контаминације.

Услови у погледу пресађивања живих шкољкаша

Члан 103.

У пословању храном у погледу пресађивања живих шкољкаша морају да се обезбеде следећи услови:

1) да се користе она подручја које је надлежни орган одобрио за пресађивање живих шкољкаша, у складу са законом. Бове, притке и остала фиксна средства, морају јасно да обележавају границе подручја. Како би се опасност од ширења контаминације свела на најмању могућу меру, мора да постоји минимална удаљеност између појединих подручја за пресађивање, као и између подручја за пресађивање и производних подручја;

2) услови пресађивања морају да буду такви да обезбеде оптималне услове за прочишћавање, а нарочито:

(1) да се примењују технике руковања живим шкољкашима намењеним пресађивању, које живим шкољкашима омогућавају наставак храњења филтрирањем после потапања у природне воде,

(2) пресађивање живих шкољкаша не може да буде тако густо да то онемогућава прочишћавање,

(3) живи шкољкаши морају да се држе уроњени у морску воду у подручју за пресађивање у одговарајућем периоду, који се утврђује на основу температуре воде, при чему тај период мора трајати најмање два месеца, осим ако надлежни орган није одобрио краћи период на основу анализе ризика од стране субјекта у пословању храном,

(4) да се обезбеди довољна удаљеност места за пресађивање у оквиру подручја пресађивања ради спречавања мешања партија на начин „све унутра - све напоље“, тако да нова производна партија не може да се унесе пре него што се претходна партија не уклони у целисти;

3) да се обезбеди праћење и провера података о пореклу живих шкољкаша, периодима пресађивања, коришћеним подручјима пресађивања и одредишту производне серије после пресађивања.

Услови у погледу хигијене за центар за прочишћавање и центар за испоруку

Члан 104.

У центру за пречишћавање у погледу хигијене пречишћавања живих шкољкаша морају да се обезбеде следећи услови:

1) пре прочишћавања, живи шкољкаши морају да буду испрани чистом водом како би се одстранио муљ и накупљене нечистоће;

2) рад система за прочишћавање мора да омогући живим шкољкашима да брзо успоставе и задрже исхрану путем филтрирања, да излуче остатке контаминације узроковане отпадним водама, да се поново не контаминирају и да после прочишћавања остану живе и у одговарајућем стању ради омотавања, складиштења и превоза пре стављања у промет;

3) количина живих шкољкаша која се прочишћава не сме да буде већа од капацитета центра за прочишћавање. Поступак прочишћавања живих шкољкаша мора да буде непрекидан и да траје колико је потребно да се испуне здравствени услови за живе шкољкаше, у складу са овим правилником и микробиолошким критеријумима који су утврђени у складу са прописом о условима хигијене хране;

4) ако се у базену за прочишћавање налази више производних партија живих шкољкаша, оне морају да припадају истој врсти, а трајање поступка мора да се одреди према оној производној партији којој је потребан најдужи период прочишћавања;

5) контејнери који се користе за држање живих шкољкаша у систему за прочишћавање, морају да буду такве конструкције која омогућава проток чисте морске воде. Дубина слојева живих шкољкаша не сме спречити отварање љуштуре током прочишћавања;

6) у базену за прочишћавање у коме се обавља прочишћавање живих шкољкаша не могу се држати ракови, рибе или друге врсте морских животиња;

7) паковање које садржи прочишћене живе шкољкаше, а отпрема се у центар за испоруку, мора да има ознаку која потврђује да су сви шкољкаши прочишћени.

Одредбе става 1. овог члана не примењују се на морске пужеве.

Члан 105.

У центру за испоруку, у погледу хигијене живих шкољкаша морају да се обезбеде следећи услови:

1) руковање живим шкољкашима, нарочито кондиционирање, калибрисање, омотавање и паковање, мора да се обавља на одговарајући начин, тако да не буде узрок контаминације производа или да се утиче на виталност живих шкољкаша;

2) пре испоруке, љуштуре живих шкољкаша морају да се темељно оперу чистом водом;

3) живи шкољкаши морају потицати из:

(1) производног подручја класе А,

(2) подручја пресађивања,

(3) објекта за прочишћавање или неког другог центра за испоруку.

Услови из тач. 1) и 2) овог става, примењују се и на центре за испоруку који налазе на пловилима. У том случају живи шкољкаши којима се рукује у таквим центрима морају да буду из производног подручја класе А или подручја пресађивања.

(в) Здравствени услови за живе шкољкаше

Члан 106.

У пословању храном које се односи на живе шкољкаше поред услова којима се обезбеђује усаглашеност са микробиолошким критеријумима који су утврђени у складу са прописом о условима хигијене хране, морају да се обезбеде и здравствени услови за стављање у промет живих шкољкаша који се користе за исхрану људи, тако што живи шкољкаши:

1) морају да имају: органолептичке карактеристике својствене свежим и виталним шкољкашима, одговарајући звук при перкусији и нормалну количину интравалвуларне течности. Љуштура мора да буде чиста;

2) не могу да садрже морске биотоксине у укупној количини (мерено у целом телу или у било ком појединачном јестивом делу), која прелази следеће граничне вредности:

(1) паралитички токсин бескичмењака (Paralytic Shellfish Poison-PSP): 800 микрограма по килограму,

(2) биотоксин који изазива губитак памћења (Amnesic Shellfish Poison-АСП): 20 милиграма домоинске киселине по килограму,

(3) окадаинска киселина, динофизистоксине и пектенотоксине заједно: 160 микрограма еквивалента окадаинске киселине по килограму,

(4) за јесотоксине: 1 милиграм еквивалента јесотоксина по килограму,

(5) за азаспиратид: 160 микрограма еквивалента азаспиратида по килограму.

(г) Услови омотавања и паковања живих шкољкаша

Члан 107.

Остриге морају да буду омотане или упаковане са конкавном страном шкољке окренутом на доле.

Паковања живих шкољкаша која напуштају центар за испоруку или се премештају у други центар, морају да буду затворена.

Паковања живих шкољкаша намењена директној продаји на мало морају да остану затворена од напуштања центра за испоруку, све до продаје крајњем потрошачу.

(д) Услови у погледу идентификационе ознаке и декларације

Члан 108.

Живи шкољкаши морају да буду обележени идентификационом ознаком и да буду декларисани.

Идентификациона ознака из става 1. овог члана мора да испуњава услове утврђене у складу са посебним прописом којим се уређује начин и поступак обележавања хране животињског порекла.

Декларација, као и идентификациона ознака, мора да буде водоотпорна.

Декларација мора да садржи и следеће податке:

1) врсту живих шкољкаша (трговачки назив и научно име);

2) датум паковања.

Изузетно од одредбе става 3. тачка 2) овог члана датум паковања може да буде замењен речима: „Ове животиње морају бити живе у време продаје”.

Ако је промет на мало живих шкољкаша који нису у појединачним паковањима намењен крајњем потрошачу, декларација са паковања мора да се чува најмање 60 дана после отварања паковања.

(ђ) Остали услови

Члан 109.

У пословању храном које обухвата складиштење и превоз живих шкољкаша, мора да се обезбеди да се ти шкољкаши чувају на температури, која не утиче штетно на њихову виталност или безбедност хране.

Живи шкољкаши, који су упаковани за продају на мало и отпремљени из центра за испоруку, не могу се поново урањати у воду нити прскати водом.

(е) Посебни услови за *pectinidae* и морске пужеве

Члан 110.

У пословању храном која обухвата сакупљање *pectinidae* и морских пужева који се не хране филтрацијом изван производних подручја разврстаних у класе, и/или којима се рукује, морају да се испуне следећи услови:

1) *pectinidae* и морски пужеви који се не хране филтрацијом не могу да се ставе у промет, ако њихово сакупљање и руковање после сакупљања није обављено у складу са условима из члана 102. овог правилника, што се доказује системом самоконтроле;

2) ако подаци из службених програма праћења (мониторинга) омогућавају надлежном органу да класификује рибарски терен, тамо где је то могуће, у сарадњи са субјектом у пословању храном, примењују се услови у погледу производних подручја из чл. 99. до 101. овог правилника;

3) *pectinidae* и морски пужеви који се не хране филтрацијом намењени исхрани људи могу да се ставе у промет путем акцијске продаје рибе, центара за испоруку и објеката за прераду. О руковању са *pectinidae* и/или морским пужевима, обавештава се надлежни орган од стране субјекта у пословању храном који води такве објекте;

4) ако се рукује са *pectinidae* и морским пужевима који се не хране филтрацијом, морају да се испуне услови у погледу:

(1) документације из члана 98. овог правилника, ако је применљиво. У том случају у регистрационом документу мора бити јасно наведено подручје са кога су *pectinidae* и/или морски пужеви сакупљени, или

(2) услова омотавања, у складу са условима из члана 107. овог правилника који се односе на затварање свих паковања живих *pectinidae* и живих морских пужева, који се отпремају у малопродају, као и у погледу идентификационе ознаке и декларације у складу са условима из члана 108. овог правилника.

(ж) Услови у погледу хигијене за живе бодљокошце, плашташе и морске пужеве

Члан 111.

Одредбе чл. 97. до 110. овог правилника примењују се и у пословању храном која се односи на живе бодљокошце, плашташе и морске пужеве.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана на живе морске пужеве не примењују се услови о прочишћавању из члана 104. овог правилника.

ж) Производи рибарства

Члан 112.

У пословању храном које обухвата производе рибарства, морају да се обезбеде одговарајући услови у складу са прописом о условима хигијене хране, који се односе на:

1) услове у погледу хигијене производа рибарства;

2) услове у току и после истовара производа рибарства;

3) посебне услове хигијене за објекте, укључујући и пловила у којима се рукује производима рибарства, и то:

- (1) за свеже производе рибарства,
- (2) за механички сепарисане производе рибарства,
- (3) у погледу паразита;
- 4) услове за одређене прерађене производе рибарства, и то за:
 - (1) љускаре и мекушце обрађене топлотом,
 - (2) рибље уље које је намењено за исхрану људи;
- 5) услове за безбедност производа рибарства;
- 6) омотавање и паковање производа рибарства;
- 7) складиштење производа рибарства;
- 8) превоз производа рибарства.

Производи рибарства из става 1. овог члана јесу одмрзнути непрерађени и свежи производи рибарства, којима су додати адитиви за храну у складу са посебним прописом.

Услови из става 1. овог члана не примењују се на шкољкаше, бодљокошце, плашташе и морске пужеве ако се стављају живи у промет.

Ако се шкољкаши, бодљокошци, плашташи и морски пужеви не стављају живи у промет примењују се услови из става 1. тач. 3) до 8) овог правилника.

Услови из става 1. тачка 3) подтач. (1) и (3) и ст. 4. и 5. овог члана, као и услови из члана 35. став 4. овог правилника примењују се на продају на мало производа рибарства.

(а) Услови у погледу хигијене производа рибарства

Члан 113.

У време употребе, делови пловила или контејнери одређени за складиштење производа рибарства, морају да буду чисти и одржавани у добром и исправном стању, а нарочито не могу да буду контаминирани горивом или водом са дна пловила.

Одмах после улова и утовара на пловило, производи рибарства морају да буду заштићени од контаминације, утицаја сунчевих зрака и других извора топлоте.

Руковање и складиштење производа рибарства обавља се на одговарајући начин, којим се спречава њихово оштећење.

За премештање великих риба или риба које би могле да их повреде, може да се употребљава шиљати прибор, под условом да не дође до оштећења меса рибе.

Производи рибарства, осим оних који се чувају живи, морају да буду охлађени одмах после улова, односно утовара, а ако хлађење није могуће, производи рибарства морају се допремити на копно што је могуће пре.

Ако се на пловилу рибама одсеца глава, односно обавља евисцерација, ти послови морају да се обаве на хигијенски начин непосредно по извршеном улову, после чега риба мора да се одмах детаљно опере.

Унутрашњи органи и делови који би могли представљати опасност за јавно здравље, морају се одмах уклонити и држати одвојено од производа намењених за исхрану људи.

Јетра и икра намењени за исхрану људи, морају се чувати на леду, на температури која је приближна температури отапајућег леда или морају бити замрзнути.

Ако се у саламури замрзава цела риба која је предвиђена за конзервисање у лименкама, мора се постићи температура производа од најмање -9°C, при чему саламура не сме бити извор контаминације рибе.

(б) Услови у току и после истовара производа рибарства

Члан 114.

У пословању храном које обухвата послове утовара и истовара производа рибарства са пловила на копно мора да се:

- 1) обезбеди да опрема за истовар која долази у додир са производима рибарства буде израђена од материјала који се лако чисти и дезинфикује, као и да се одржава у исправном и чистом стању;
- 2) избегава контаминација производа рибарства током истовара, а нарочито да се:

- (1) истовар производа рибарства обавља брзо,
- (2) обавља смештај производа рибарства без одлагања у заштићену средину, која у погледу температуре испуњава услове прописане за складиштење рибарских производа у складу са овим правилником,
- (3) употребљава опрема и примењују поступци који не узрокују непотребно оштећење јестивих делова производа рибарства.

Члан 115.

У пословању храном које обухвата послове аукције и продаје на велико или било ког дела у ланцу аукције и продаје на велико у којима се производи рибарства излажу на продају, за време излагања или складиштења производа рибарства морају да се обезбеде следећи услови:

- 1) просторије за излагање или складиштење производа рибарства се не могу користити у друге намене;
- 2) возилима која емитују издувне гасове који би штетно утицали на квалитет производа рибарства, мора да се забрани приступ;
- 3) у просторијама у којима се излажу и складиште производи рибарства не могу се уводити или уносити друге животиње;
- 4) простори морају да буду добро осветљени, како би се могла обавити службена контрола.

Члан 116.

Ако се на пловилу не може обавити хлађење, свежи производи рибарства, осим оних који се чувају живи, морају да буду охлађени одмах по истовару и да се складиште на температури која је приближна температури отапајућег леда.

(в) Посебни услови хигијене за објекте, укључујући и пловила у којима се рукује производима рибарства Услови за свеже производе рибарства

Члан 117.

Ако се охлађени, неупаковани производи не дистрибуирају, отпремају, припремају или прерађују одмах после приспећа у објект на копну, они морају да се складиште на леду у одговарајућем простору.

Лед се мора обнављати онолико често колико је то потребно.

Упаковани свежи производи рибарства морају да се охладе до температуре која је приближна температури отапајућег леда.

Поступци као што је одсецање главе и евисцерација морају да се обављају на хигијенски начин.

Ако је из техничких и комерцијалних разлога могуће обавити евисцерацију, она мора да се обави у што краћем року после улова или искрцавања производа.

Одмах по обављању послова из ст. 4. и 5. овог члана производи се детаљно перу.

Послови као што је филетирање или сечење на комаде, морају да се обављају тако да се избегне контаминација или оштећење филета и комада.

Филети и комади не смеју да остану на радним столовима дуже него што је потребно за њихову обраду.

Филети и комади морају да се омотају и, тамо где је потребно, упакују и морају да буду охлађени што је могуће пре после њихове обраде.

Контејнери који се употребљавају за отпремање или складиштење неупакованих обрађених свежих производа рибарства који се држи на леду, морају да буду конструисани на начин који обезбеђује да вода која настаје отапањем леда, не остане у додиру с производима.

Цели и евисцерирани свежи производи рибарства превозе се и складиште у охлађеној води на пловилу и у таквој води могу се даље превозити после искрцавања, као и из објеката аквакултуре, док не стигну у први објект на копну у коме се обављају други послови, осим превоза или сортирања.

Услови за механички сепарисане производе рибарства

Члан 118.

У пословању храном које обухвата производњу механички сепарисаних производа рибарства морају да се испуне следећи услови:

1) за производњу механички сепарисаних производа рибарства као сировина, могу да се користе само целе рибе и кости после филетирања, а сировина мора да буде очишћена од унутрашњих органа;

2) у поступку производње механичко сепарисање мора да се обавља после филетирања без одлагања, а из целих риба, претходно морају да буду уклоњени унутрашњи органи, после чега рибе морају да буду што пре опране;

3) после производње, механички сепарисани производи рибарства морају да буду замрзнути што је могуће пре или уграђени у производ који је намењен замрзавању или третману стабилизације.

Услови у погледу паразита

Члан 119.

Производи рибарства, свежи производи као и готови производи, морају да буду у целости замрзнути на температури од најмање -20°C, која се постиже у периоду од најмање 24 часа, и то производи рибарства који се:

1) конзумирају сирови или скоро сирови;

2) подвргавају поступку хладног димљења којим се постиже унутрашња температура производа рибарства највише до 60°C, а припадају следећим врстама:

(1) харинге,

(2) скуше,

(3) папалине,

(4) лосос (дивљи) из Атлантског или Тихог океана;

3) маринирају, односно усољавају, ако поступци прераде нису довољни за уништавање лаври нематода.

Изузетно од става 1. овог члана, у пословању храном не морају да буду испуњени услови из става 1. овог члана, ако:

1) постоје доступни епидемиолошки подаци који указују да место порекла улова не представља ризик по здравље у смислу присуства паразита;

2) то одобри надлежни орган, у складу са законом.

Производе рибарства из става 1. овог члана који се стављају у промет мора да пратити документ у коме субјект у пословању храном наводи врсту поступка којем су ти производи били подвргнути.

Изузетно од одредбе става 3. овог члана, ако се производи рибарства испоручују крајњем потрошачу документ из става 3. овог члана не мора да прати те производе.

(г) Услови за одређене прерађене производе рибарства

Услови за љускаре и мекушце обрађене топлотом

Члан 120.

После топлотне обраде, љускари и мекушци морају брзо да се хладе.

Ако се не примењује друга метода конзервисања, хлађење мора да траје док се не постигне температура приближна температури отапајућег леда.

Љуске или љуштуре морају да се уклоне на хигијенски начин, уз избегавање контаминације производа. Ако се ови послови обављају ручно, лица која обављају те послове морају нарочито да одржавају хигијену руку.

После уклањања љуске или љуштуре, производи обрађени топлотом, морају одмах да се замрзну, или што је могуће пре охладе до температуре прописане за складиштење производа рибарства, у складу са овим правилником.

Услови за рибље уље које је намењено за исхрану људи

Члан 121.

Сировина која се употребљава за производњу рибљег уља које је намењено за исхрану људи мора да:

- 1) потиче из објекта укључујући пловила, која су одобрена или регистрована у складу са прописом о условима хигијене хране, односно у складу са овим правилником;
- 2) потиче од производа рибарства који су безбедни за исхрану људи;
- 3) се превози и складишти у хигијенским условима;
- 4) се охлади што могуће пре до температуре прописане за складиштење производа рибарства, у складу са овим правилником и на тој температури одржавана.

Изузетно од става 1. тачка 4) овог члана, сировина не мора да се хлади, ако се целокупна количина те сировине користи директно за производњу рибљег уља намењеног исхрани људи у року од 36 часова после истовара, под условом да је сировина свежа и да укупна вредност испарљивог базног азота (TVB/N) непрерађених производа рибарства не прелази следеће вредности у односу на врсту, и то:

- 1) 25 mg азота /100 g за врсте *Sebastes spp*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
- 2) 30 mg азота /100 g за врсте које припадају фамилији *Pleuronectidae* (осим халибута: *Hippoglossus spp.*);
- 3) 35 mg азота /100 g за врсте *Salmo salar*, врсте које припадају фамилији *Merlucciidae*, врсте које припадају фамилији *Gadidae*.

Производни процес који се односи на производњу рибљег уља мора да обезбеди да целокупна количина сировине буде у зависности од потребе, подвргнута третманима као што су: загревање, пресовање, одвајање, центрифугирање, прерада и пречишћавање, пре стављања у промет за крајњег потрошача.

Ако је сировина и производни процес у складу са условима који се примењују на рибље уље које је намењено за исхрану људи, може да се производи и складишти у истом објекту рибље уље које је намењено за исхрану људи као и рибље уље и рибље брашно које није намењено за исхрану људи.

(д) Услови за безбедност производа рибарства

Члан 122.

Ради безбедности производа рибарства мора да се обезбеди испуњеност услова у погледу микробиолошких критеријума у складу са прописом о условима хигијене хране.

Поред услова из става 1. овог члана, приликом стављања у промет производа рибарства који су намењени за исхрану људи, у зависности од врсте производа или врсте животиња, морају да се обезбеде услови који се односе на:

- 1) органолептичка својстава производа рибарства;
- 2) хистамин;
- 3) укупни испарљиви азот;
- 4) паразите;
- 5) токсине који су штетни за здравље људи.

Органолептичка својстава производа рибарства

Члан 123.

Органолептичким прегледом производа рибарства проверава се да ли ти производи задовољавају све критеријуме свежине.

Хистамин

Члан 124.

Услови у погледу хистамина односе се на обезбеђивање вредности количине хистамина у складу са посебним прописом.

Укупан испарљиви азот

Члан 125.

Непрерађени производи рибарства могу да се ставе у промет ако резултат хемијских испитивања показује да није прекорачена гранична вредност за укупни испарљиви базни азот (TVB-N) или Trimethylamine азот (TMA-

N), у складу са посебним прописом.

Паразити

Члан 126.

Услови у погледу паразита на производима рибарства односе се на откривање видљивих паразита визуелним прегледом пре њиховог стављања у промет.

Производи рибарства који су видљиво инвадирани паразитима не могу се стављати у промет ради исхране људи.

Токсини који су штетни за здравље људи

Члан 127.

Производи рибарства који потичу од отровних риба из породица *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* i *Canthigasterida* не испуњавају услове за стављање у промет.

Свежи, обрађени, замрзнут и прерађени производи рибарства који припадају породици *Gempylidae*, а нарочито *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, испуњавају услове за стављање у промет ако су искључиво у омоту или паковању на коме је на декларацији наведена информација крајњем потрошачу о начину припреме односно топлотне обраде, ризику који је повезан са присуством супстанци са неповољним деловањем на дигестивни тракт, као и њихово трговачко и научно име.

Производи рибарства који садрже биотоксине као што су цигуатоксин и токсини који изазивају мишићну парализу, не испуњавају услове за стављање у промет.

Производи рибарства добијени од шкољкаша, бодљокожаца, плашташа и морских пужева испуњавају услове за стављање у промет ако су произведени у складу са условима прописаним овим правилником који се односе на живе шкољкаше и ако испуњавају здравствене услове у погледу садржаја морских биотоксина из члана 106. тачка 2) овог правилника.

Члан 128.

Услови у погледу хистамина и паразита из чл. 124. и 126. овог правилника не примењују се на производе рибарства који се директно користе за производњу рибљег уља намењеног за исхрану људи.

(ђ) Омотавање и паковање производа рибарства

Члан 129.

Контејнери у којима се производи рибарства држе на леду морају да буду водоотпорни и да обезбеђују да вода која настаје отапањем леда не остане у контакту са производима.

Замрзнут блокови припремљени на пловилу морају да буду на одговарајући начин омотани пре истовара.

Ако се производи рибарства омотавају на рибарском пловилу, мора се обезбедити да материјал за омотавање:

- 1) не буде извор контаминације;
- 2) буде складиштен на такав начин да није изложен ризику од контаминације;
- 3) ако је намењен виšekратној употреби, буде такав да се лако чисти и према потреби дезинфикује.

(е) Складиштење производа рибарства

Члан 130.

Складиштење производа рибарства обавља се под следећим условима:

- 1) свежи производи рибарства, одмрзнут непрерађени производи рибарства и топлотно обрађени и охлађени производи од љускара и мекушаца, морају да се држе на температури која је приближна температури отапајућег леда;
- 2) замрзнут производи рибарства морају да се држе на температури која у свим њиховим деловима износи најмање -18°C, а целе рибе замрзнуте у саламури и намењене производњи конзервисане хране могу да се држе на температури од најмање -9°C;

3) живи производи рибарства морају да се држе на температури и на начин који не утиче штетно на њихову виталност и безбедност хране.

(ж) Превоз производа рибарства

Члан 131.

Превоз производа рибарства обавља се под следећим условима:

1) током превоза, производи рибарства морају да се одржавају на одговарајућој температури, и то:

(1) свежи производи рибарства, одмрзнути непрерађени производи рибарства и топлотно обрађени и охлађени производи од љускара и мекушаца, на температури која је приближна температури отапајућег леда,

(2) замрзнути производи рибарства, осим рибе замрзнуте у саламури и намењене производњи конзервисане хране, на уједначеној температури која у свим деловима износи најмање -18°C, са могућим кратким интервалима скока температуре највише до 3°C;

2) ако се производи рибарства држе на леду, вода која настаје отапањем леда не сме остати у контакту са производима;

3) живи производи рибарства морају да се држе на температури и на начин који не утиче штетно на њихову виталност и безбедност хране.

Изузетно од става 1. тачка 1. подтачка 2) овог члана, замрзнути производи рибарства могу да се превозе из хладњаче до одобреног објекта у коме ће се после допреме одмрзнути у сврху припремања, односно прераде, ако превоз траје кратко и ако то одобри надлежни орган, у складу са законом.

з) Сирово млеко, колострум, производи од млека и производи од колострума

(а) Сирово млеко и колострум – примарна производња

Члан 132.

У производњи, односно сакупљању сировог млека и колострума, морају се обезбедити услови који се односе на:

1) здравствене услове за производњу сировог млека и колострума;

2) хигијену на газдинствима за производњу млека и колострума;

3) хигијенске захтеве за сирово млеко и колострум;¹

4) друге услове за сирово млеко и колострум.¹

¹Службени гласник РС, број 27/2014

Здравствени услови за производњу сировог млека и колострума

Члан 133.

Животиње од којих се добија сирово млеко и колострум морају да испуњавају здравствене услове, који се односе на следеће:

1) да не показују било какве симптоме заразних болести преносивих на људе путем млека и колострума;

2) да су доброг општег здравственог стања, не показују знаке болести која би могла довести до контаминације млека и колострума и које не болују од болести као што су инфекција полних органа која је праћена исцедком, ентеритис праћен проливом и температуром или препознатљива упала вимена;

3) да немају рану, односно озледу на вимену која би могла да има утицај на млеко и колострум;

4) да им нису давале недозвољене супстанце или производи и које нису биле подвргнуте недозвољеном третману, или код којих су, ако су им давале дозвољене супстанце или производи, испоштован период каренце за те супстанце или производе, а у складу са посебним прописом којим се уређује мониторинг одређених супстанци и њихових резидуа у живим животињама и производима животињског порекла.

У условима постојања заразне болести бруцелозе, сирово млеко и колострум могу да се узимају од:

1) крава или биволица које припадају стаду које је слободно од бруцелозе у складу са посебним прописом којим се уређују мере за спречавање појаве, откривање, спречавање ширења, сузбијања и искорењивања

заразне болести бруцелоза говеда;

2) оваца или коза које припадају газдинству које је слободно од бруцелозе у складу са посебним прописом којим се уређују мере за спречавање појаве, откривање, спречавање ширења, сузбијања и искорењивања заразне болести бруцелоза оваца и коза или

3) женки других врста животиња које припадају стадима која се, ако се ради о врстама које су пријемчиве на бруцелозу, редовно контролишу на присуство те болести у оквиру програма мера здравствене заштите животиња.

У условима постојања заразне болести туберкулозе, сирово млеко и колострум могу да се узимају:

1) крава или биволица које припадају стаду које је слободно од туберкулозе у складу са посебним прописом којим се уређују мере за откривање, спречавање ширења, сузбијања и искорењивања заразне болести туберкулоза, или

2) женки других врста животиња које припадају стадима која се, ако се ради о врстама које су пријемчиве на туберкулозу, редовно контролишу на присуство те болести у оквиру програма мера здравствене заштите животиња.

Ако се козе држе заједно са кравама, такве козе морају бити прегледане и испитане на присуство туберкулозе.

Члан 134.

У условима постојања заразне болести из члана 133. ст. 2. до 4. овог правилника, сирово млеко може да се узима, односно користи:

1) од крава или биволица које нису реаговале позитивно на тестове прописане за туберкулозу, односно тестове на бруцелозу, као и које немају симптоме тих болести и ако је такво млеко топлотно обрађено, тако да је тест на алкалну фосфатазу негативан;

2) од оваца или коза које нису реаговале позитивно на тестове прописане за бруцелозу или које су вакцинисане против бруцелозе у складу са посебним прописом и које не показују симптоме те болести:

(1) за производњу сира са периодом зрења од најмање два месеца или

(2) ако је топлотно обрађено тако да је тест на алкалну фосфатазу негативан;

3) од женки других врста животиња које нису реаговале позитивно на тестове прописане за туберкулозу, односно бруцелозу и које не показују симптоме тих болести, а које припадају стаду у коме је дијагностикована бруцелоза, односно туберкулоза после испитивања из члана 133. став 2. тачка 3) овог правилника, односно члана 133. став 3. тачка 2) овог правилника, под условом да је третирано на начин да се обезбеди да је такво млеко безбедно за исхрану људи.

Сирово млеко и колострум који потичу од животиња које нису обухваћене чланом 133. овог правилника, нарочито од животиња које показују позитивну реакцију на тестове који су посебним прописом одређени за испитивање на туберкулозу, односно бруцелозу, не испуњавају услове да се употребљавају у исхрани људи.

Изолацијом животиња које су заражене или се сумња да су заражене заразним болестима из члана 133. ст. 1. до 3. овог правилника, мора да се обезбеди спречавање утицаја на млеко других животиња.

Хигијена на газдинствима за производњу млека и колострума

Члан 135.

На газдинству за производњу млека и колострума мужа мора да се обавља на хигијенски начин под следећим условима:

1) пре почетка муже, сисе, виме и околни делови морају да буду чисти;

2) млеко мора да се визуелно прегледа на органолептичке и физикохемијске промене или методом којом се постижу слични резултати, а млеко са променама не може да буде употребљено за исхрану људи;

3) да се млеко од животиња које показују клиничку слику болести вимена, не употребљава за исхрану људи, изузев на начин и у складу са инструкцијама надлежног ветеринара;

4) да се посебно означи животиње подвргнуте лечењу, којим могу да се пренесу резидуе супстанци и производа за лечење у млеко и колострум, а да се млеко и колострум добијени од таквих животиња не употребљава за исхрану људи пре истека времена трајања каренце;

5) купке или средства за третман вимена са бактерицидним дејством, могу да се употребе само ако су одобрени у складу са посебним прописима;

б) да се колострум музе одвојено и да се не меша са сировим млеком.

Одмах после muže, млеко и колострум морају да се чувају на чистом месту, тако изграђеном и опремљеном да се избегне контаминација.

Млеко мора одмах да се охлади највише до 8°C у случају дневног сакупљања, или највише до 6°C, ако сакупљање није дневно.

Колострум мора да се складишти одвојено и да се одмах охлади највише до 8°C у случају дневног сакупљања, или највише до 6°C, ако сакупљање није дневно, односно мора да буде замрзнут.

Током превоза мора да се одржава хладан ланац и приликом пријема у објекат одредишта, температура млека и колострума не може да буде виша од 10 °C.

Изузетно од одредаба ст. 3. до 5. овог члана не морају да буду испуњени услови у погледу температуре, ако млеко задовољава критеријуме за сирово млеко прописане овим правилником и ако је:

1) млеко обрађено у року од два сата од muže или

2) из технолошких разлога везаних за израду одређених производа од млека потребна виша температура и ако је то одобрио надлежни ветеринарски инспектор, у складу са законом.

Члан 136.

Посуде и танкови/цистерне могу да се употребљавају за превоз сировог млека под условом да се једанпут дневно, као и после сваког транспорта или после више узастопних транспорта, када је период између истовара и следећег утовара веома кратак, очисте и дезинфикују.

Члан 137.

Мужа, односно руковање сировим млеком може да се обавља ако су обезбеђени услови у погледу хигијене лица које обавља те послове, тако што то лице треба да има одговарајућу чисту радну и заштитну одећу.

Мужу може да обавља лице из става 1. овог члана које одржава висок степен личне хигијене, укључујући и прање шака и подлактица.

У близини места muže мора да постоји одговарајућа опрема за прање руку.

Хигијенски захтеви за сирово млеко и колострум¹

¹Службени гласник РС, број 27/2014

Члан 138.¹

Хигијенски захтеви у пословању храном, у зависности од укупног броја бактерија и броја соматских ћелија, а који се односе на сирово кравље млеко прве категорије су:¹

Укупан број бактерија на температури 30°C (по ml)¹	≤ 100 000 (*)¹
Број соматских ћелија (по ml)¹	≤ 400 000 (**)¹
(*) Променљива геометријска средина током двомесечног периода, с најмање два узорка месечно¹ (**) Променљива геометријска средина током тромесечног периода, с најмање једним узорком месечно, осим ако надлежни орган не одреди неку другу методологију да би се узеле у обзир сезонска одступања у произведеним количинама.¹	

Хигијенски захтеви у пословању храном, у зависности од укупног броја бактерија и броја соматских ћелија, а који се односе на сирово кравље млеко друге категорије су:¹

Укупан број бактерија на температури 30° C (по ml)¹	100 001– 400 000 (*)¹
Број соматских ћелија (по ml)¹	≤ 400 000 (**)¹
(*) Променљива геометријска средина током двомесечног периода, с најмање два узорка месечно¹ (**) Променљива геометријска средина током тромесечног периода, с најмање једним узорком месечно, осим ако надлежни орган не одреди неку другу методологију да би се узеле у обзир	

сезонска одступања у произведеним количинама.¹

Хигијенски захтеви у пословању храном, у зависности од укупног броја бактерија и броја соматских ћелија, а који се односе на сирово кравље млеко треће категорије су:¹

Укупан број бактерија на температури 30° C (по ml) ¹	400 001 – 1 000 000 (*) ¹
Број соматских ћелија (по ml) ¹	≤ 400 000 (**) ¹
(*) Променљива геометријска средина током двомесечног периода, с најмање два узорка месечно ¹	
(**) Променљива геометријска средина током тромесечног периода, с најмање једним узорком месечно, осим ако надлежни орган не одреди неку другу методологију да би се узеле у обзир сезонска одступања у произведеним количинама. ¹	

Хигијенски захтев у пословању храном, у зависности од укупног броја бактерија, који се односе на сирово млеко других животиња, јесте:¹

Укупан број бактерија на температури 30° C (по ml) ¹	≤ 1 500 000 (*) ¹
(*) Променљива геометријска средина током двомесечног периода, с најмање два узорка месечно. ¹	

Ако је сирово млеко друге врсте животиња, осим крављег, намењеног за израду производа сировог млека процесом који не укључује топлотну обраду, у пословању храном мора да се обезбеди следећи хигијенски захтев:¹

Укупан број бактерија на температури 30° C (по ml) ¹	≤ 500 000 (*) ¹
(*) Променљива геометријска средина током двомесечног периода, с најмање два узорка месечно. ¹	

¹Службени гласник РС, број 27/2014

Други услови за сирово млеко и колострум¹

¹Службени гласник РС, број 27/2014

Члан 139.

У пословању храном које се односи на сирово млеко то млеко не ставља се у промет, ако су се према Програму праћења резидуа код живих животиња и производа животињског порекла стекли следећи услови:

- 1) да садржи резидуе антибиотика у количини која прелази нивое утврђене посебним прописом за појединачне супстанце или
- 2) да укупна количина резидуа антибиотских супстанци прелази максимално дозвољену количину било које појединачне антибиотске супстанце.

Члан 140.

Услови из члана 138. ст. 1. и 3. и члана 139. овог правилника који се односе на колострум проверавају се на месту производње испитивањем репрезентативног броја случајно узетих узорака сировог млека сакупљеног на газдинству.

(б) Услови за производе од млека и производе од колострума

Услови за температуру сировог млека

Члан 141.

У пословању храном које се односи на сирово млеко приликом пријема у објекат за прераду млека и колострума, морају се обезбедити следећи услови:

- 1) да сирово млеко буде брзо охлађено на температуру највише до 6°C и да се одржава на тој температури до прераде;
 - 2) да колострум буде брзо охлађен на температуру највише до 6°C, или да се одржава замрзнут до прераде.
- Изузетно, температуре из става 1. овог члана могу бити и више ако:
- 1) прерада млека почне одмах после муже или у року од највише четири сата од пријема у објекат за прераду или
 - 2) надлежни орган одобри вишу температуру из технолошких разлога, када је у питању производња одређених производа од млека.

Услови за топлотну обраду

Члан 142.

Када се сирово млеко, колострум и производи од млека и колострума који се подвргавају топлотној обради, у складу са прописом о условима хигијене хране стављају у промет у херметички затвореним контејнерима, морају да се обезбеде следећи услови:

- 1) да се пастеризација постиже:
 - (1) високом температуром, најмање 72 °C током 15 секунди,
 - (2) ниском температуром, најмање 63 °C током 30 минута, или
 - (3) било којом другом комбинацијом температуре и трајања пастеризације, са истим ефектом, тако да производ, где је применљиво, има негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе, одмах после таквог поступка;
- 2) да се ултра висока температура (УНТ) постиже поступком:
 - (1) који обезбеђује непрекидни проток топлоте на високој температури у кратком времену (температура не нижа од 135°C у комбинацији са одговарајућим временом), тако да се онемогући раст микроорганизама или спора у обрађеном производу, када се држи у херметички затвореном контејнеру на собној температури,
 - (2) довољним да обезбеди да производ у херметички затвореном контејнеру остане микробиолошки стабилан после инкубационог периода од 15 дана на 30°C, или седам дана на 55 °C, или после примене било које друге методе којом се показује да је примењен одговарајући поступак топлотне обраде.

Ако се сирово млеко и колострум подвргавају топлотној обради мора да се:

- 1) уведу и одржавају процедуре развијене у складу са принципима анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР) у складу са прописом о условима хигијене хране;
- 2) усклади пословање са условима који су прописани посебним прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

Услови за сирово кравље млеко

Члан 143.

У пословању храном које се односи на сирово млеко од којег се израђују производи од млека, непосредно пре топлотне обраде, морају да буду обезбеђени следећи услови:

- 1) да сирово кравље млеко, које се користи за израду производа од млека, има укупан број бактерија на 30°C - мањи од 300 000 у 1 ml, ако није другачије одређено посебним прописом којим се уређује квалитет сировог млека;
- 2) да топлотно обрађено кравље млеко, које ће се користити за израду производа од млека, има укупан број бактерија на 30°C - мањи од 100 000 у 1 ml.

Ако сирово кравље млеко не задовољава услове из става 1. овог члана, о томе се обавештава надлежни орган и предузимају одговарајуће мере, у складу са законом.

Услови у погледу омота и паковања

Члан 144.

Херметичко затварање појединачних паковања намењених крајњем потрошачу, мора да се обави одмах после пуњења у објекту у коме је извршена последња топлотна обрада производа од млека и производа од колострума, помоћу уређаја за затварање којим се спречава контаминација.

Систем за затварање мора да буде такав да после отварања остаје јасан траг и лако проверљив доказ отварања.

Услови у погледу означавања и декларисања

Члан 145.

Поред услова одређених прописом којим се уређује означавање и декларисање производа, услови у погледу означавања сировог млека, производа израђених са сировим млеком чији производни процес не укључује топлотну обраду или физичку или хемијску обраду (у даљем тексту: сирово млеко и производи израђени са сировим млеком), колострума и производа од колострума, обухватају:

1) за сирово млеко и производе израђене са сировим млеком услов је да сирово млеко и производ израђен са сировим млеком буде означен у складу са прописом којим се уређује обележавање хране животињског порекла;

2) за колострум, услов је да колострум буде означен речју: „КОЛОСТРУМ“;

3) за производ од колострума, услов је да тај производ буде означен речју: „ПРОИЗВЕДЕНО СА КОЛОСТРУМОМ“.

Услови из става 1. овог члана примењују се и на означавање производа из става 1. овог члана намењених продаји на мало.

Услови у погледу идентификационе ознаке

Члан 146.

У погледу идентификационе ознаке млека, услов за стављање у промет тог млека је да у флаши за вишекратну употребу, та ознака може да садржи само иницијале земље испоручиоца (међународну кодну ознаку) и ветеринарски контролни број под којим је објекат одобрен, у складу са законом.

и) Јаја и производи од јаја

Јаја

Члан 147.

У производњи и промету јаја морају да буду одржавана у чистом и сувом стању, без страних мириса, ефективно заштићена од удараца и не могу се излагати непосредној сунчевој светлости.

Јаја морају да се:

1) складиште и превозе, по могућности, на истој температури која обезбеђује оптимално очување њихових хигијенских особина;

2) испоручују потрошачу најкасније 21 дан од дана производње.

Сировине за израду производа од јаја

Члан 148.

Сировине које се употребљавају за израду производа од јаја морају да испуњавају следеће услове:

1) љуске јаја, која се употребљавају за израду производа од јаја, морају да буду потпуно формиране и не могу да буду напукнуте. Јаја са напуклом љуском могу да буду употребљена за израду течних јаја, односно производа од јаја, ако се испоручују из објекта производње или центра за паковање директно у одобрени објекат за израду течних јаја или производа од јаја, под условом да се у тим објектима јаја морају што је могуће пре разбити;

2) течна јаја која су израђена у одобреном објекту могу да се употребљавају као сировина.

Посебни хигијенски услови за израду производа од јаја

Члан 149.

Производња, руковање и складиштење производа од јаја обавља се тако што се спречава свака контаминација, а нарочито под следећим условима:

- 1) да се јаја разбијају само када су чиста и сува;
- 2) да се јаја разбију тако да се контаминација сведе на најмању меру, а нарочито да се ти послови обављају одвојено од других послова. Напукла јаја се прерађују што је могуће пре;
- 3) да се јаја која не потичу од кокошака, ћурака или бисерки, прерађују се и да се са њима рукује одвојено. Пре прераде јаја која потичу од кокошака, ћурака или бисерки, сва опрема се чисти и дезинфикује;
- 4) за исхрану људи не може да се употребљава садржај јаја добијен центрифугирањем или дробљењем јаја и не сме да се центрифугирањем издвоји остатак беланца;
- 5) после разбијања, целокупна количина течног јаја мора да се, што је могуће пре, преради како би се уклониле или на прихватљив ниво смањиле микробиолошке опасности. Производна партија која није довољно прерађена, може да се одмах поново преради у истом објекту, ако се том прерадом постиже да она постане безбедна за исхрану људи. Производна партија за коју је утврђено да није безбедна за исхрану људи мора да буде денатурисана, да би се спречило да буде употребљена за исхрану људи;
- 6) беланце које је намењено за производњу сушеног или кристализованог албумина који ће даље бити термички обрађен, не прерађује се;
- 7) ако се не прераде одмах после разбијања, течна јаја морају да се складиште у замрзнутом стању или на температури највише до 4°C. Период складиштења на температури од 4°C не може бити дужи од 48 сати пре прераде, осим у случају производа из којих ће се одвојити шећер, ако се поступак одвајања шећера обави што је могуће пре;
- 8) производи који нису стабилизовани за држање на собној температури, морају да буду охлађени на температуру до највише 4°C, а производи намењени замрзавању морају да буду замрзнати одмах после прераде.

Параметри испитивања

Члан 150.

У сувој материји неизмењеног производа од јаја концентрација 3-ОН-бутерне киселине не може да буде већа од 10 mg/kg.

У сировини која се употребљава за израду производа од јаја садржај млечне киселине не може да буде већи од 1 g/kg суве материје, а за ферментисане производе ова вредност мора да буде вредност која је забележена пре процеса ферментације.

У производу од јаја количина остатака љуске, опне и других делова не може да буде већа од 100 mg/kg производа.

Означавање и декларисање

Члан 151.

Означавање и декларисање производа од јаја који су намењени употреби као састојак у производњи другог производа, осим производа од јаја који су намењени продаји на мало и течних јаја примењују се услови у складу са посебним прописом.

ј) Жабљи батаци и пужеви

Члан 152.

У поступку припреме жабљих батака или пужева за исхрану људи морају да се обезбеде следећи услови:

- 1) жабе и пужеви морају да се лише живота у објекту који одобрен за ту намену;
- 2) жабе и пужеви који угину на други начин, а не лишавањем живота у објекту из тачке 1) овог става, не могу се користити за исхрану људи;
- 3) жабе и пужеви морају да се узоркују, ради обављања органолептичког прегледа. Жабе и пужеви за које органолептички преглед покаже да представљају опасност, не могу се користити за исхрану људи;
- 4) после обраде, жабљи батаци морају да се одмах исперу течном водом за пиће, охладе до температуре која је приближна температури отапајућег леда, замрзну или прераде;
- 5) после лишавања живота пужева, ако хепатопанкреас представља опасност, мора да се уклони и не може се употребити за исхрану људи.

к) Топљена маст животињског порекла и чварци

Хигијенски услови за припремање топљене масти животињског порекла и чварака

Члан 153.

У поступку припреме топљене масти животињског порекла и чварака морају да се обезбеде следећи услови:

1) сировина мора да:

(1) потиче од животиња које су заклане у кланици и за које је *антемортем* и *постмортем* прегледом утврђено да су безбедне за исхрану људи,

(2) се састоји од масног ткива или костију који садрже што је могуће мање крви и нечистоћа,

(3) потиче из објеката који су регистровани или одобрени,

(4) се превози, или да се до топљења складишти у хигијенским условима и на температури највише до 7°C у њеној унутрашњости, а изузетно ако се процес топљења обави у року од 12 сати од њиховог добијања, сировине могу да се складиште и превозе без активног хлађења;

2) у току топљења сировина из тачке 1) овог става не могу да се употребљавају растварачи.

Члан 154.

Топљена маст животињског порекла, у зависности од врсте, мора да испуњава услове који су дати у Табели 1 – Услови за топљену маст.

Табела 1.

Услови за топљену маст

	Преживари			Свиње			Остала масна ткива животињског порекла	
	Јестиви лој		Лој за рафинисање	Јестиве масноће		Маст и друге масноће за рафинисање	Јестиве	За рафинисање
	Премиер јус(1)	Остало		Маст (2)	Остало			
Слободне масне киселине (FFA) (m/m % олеинске киселине) – највише	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксидни број – највише	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Укупне нерастворљиве нечистоће	Највише 0,15 %			Највише 0,5 %				
Мирис, укус, боја	Нормалан							
(1) Топљена маст животињског порекла добијена при ниској температури топљења од свежег масног ткива срца, трбушне марамице, бубрега и мезентеријума говеда и масног ткива из објеката за расецање;								
(2) Топљена маст животињског порекла добијена од масног ткива свиња.								

Ако масно ткиво намењена рафинисању испуњава услове из става 1. овог члана, топљена маст животињског порекла припремљена у складу са условима из члана 152. овог правилника, може да буде рафинисана у истом објекту или у другом објекту, ради побољшања њених физичко-хемијских особина.

Члан 155.

Приликом складиштења чварака који су намењени за исхрану људи морају да се обезбеде услове у погледу температуре, тако што чварци топљени при температури:

1) највише до 70°C, морају да буду складиштени:

(1) највише до 7°C у периоду од највише 24 сата или

(2) од најмање -18°C;

2) већој од 70°C и који садрже 10 % (m/m) влаге или више, морају да буду складиштени:

(1) највише до 7°C у периоду од највише 48 сати, или при другим комбинацијама времена и температуре са истим ефектом или

(2) од најмање -18°C;

3) већој од 70°C и који садрже мање од 10 % (m/m) влаге, могу бити складиштени без посебних услова.

л) Обрађени желуци, бешике и црева

Члан 156.

У пословању храном које се односи на обрађене желуце, бешике и црева морају да се обезбеде следећи услови:

1) могу да се ставе у промет ако:

(1) потичу од животиња које су заклане у кланици и за које је *антемортем* и *постмортем* прегледом утврђено да су безбедне за исхрану људи,

(2) су сољени, обрађени топлотом или сушени,

(3) се после обраде из подтачке (2) ове тачке предузму ефективне мере за спречавање накнадне контаминације;

2) ако се не могу чувати на температури околине, до отпремања у складиште, морају да се чувају охлађени у простору који је за то намењен. Производи који нису сољени или сушени, морају да се држе на температури највише до 3°C.

љ) Желатин и колаген

Услови у погледу сировина

Члан 157.

Услови у погледу врсте сировине од којих се производи желатин и колаген за употребу у људској исхрани, обухватају:

1) кости, осим оних које представљају специфичан ризични материјал (CPM) у складу са посебним прописом;

2) кожу преживара из узгоја;

3) кожу свиња;

4) кожу живине;

5) тетиве и лигаменте;

6) кожу дивљачи;

7) кожу и кости риба.

Кожа која је подвргнута било ком поступку штављења, без обзира на фазу штављења, не може да буде сировина за производњу желатина и колагена.

Сировине из става 1. тач. 1) до 4) овог члана, које се користе за производњу желатина и колагена, морају да потичу од животиња које су заклане у кланици и чији су трупови, после *анемортем* и *постмортем* прегледа, безбедни за исхрану људи, а у случају коже дивљачи, да потичу од дивљачи чије је месо безбедно за исхрану људи.

Поред сировина из става 1. тач. 1) до 4) овог члана у производњи желатина могу да се користе и тетиве и лигаменти, ако су испуњени услови из става 3. овог члана.

Сировине из става 1. овог члана морају да потичу из регистрованог, односно одобреног објекта.

Сировина за производњу желатина и колагена за исхрану људи може бити испоручена из сабирног центра и објекта за штављење, који су одобрени.

Члан 158.

У пословању храном које обухвата испоруку сировина за производњу желатина и колагена из сабирног центра и објекта за штављење те сировине морају да се чувају у складишту које се одржава и чисти на одговарајући начин тако да не буду извор контаминације сировина.

Сировина из става 1. овог члана, која не испуњава услове из члана 153. овог правилника складишти се, прерађује и отпрема одвојено од сировине која испуњава прописане услове.

Услови у погледу превоза и складиштења сировина

Члан 159.

Сировина за израду желатина и колагена мора да се превози и складишти охлађена или замрзнута, осим ако се прерађује у року од 24 сата од њихове испоруке. Одмашћене и сушене кости, или коштано ткиво (осеин), сољене, сушене и кречом обрађене коже великих животиња, као коже малих и великих животиња које су третиране базом или киселином, могу да се превозе и складиште на температури околине.

Сировина из става 1. овог члана означава се идентификационом ознаком током превоза, односно при испоруци сабирном центру, објекту за штављење, односно објекту за прераду желатина и колагена.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана, током превоза, односно при испоруци сабирном центру, објекту за штављење, односно објекту за прераду желатина и колагена, сировину прати потврда о испоруци сировине за производњу желатина и колагена намењених за исхрану људи, која је дата у Прилогу – Образац потврде о испоруци сировине за производњу желатина и колагена намењених за исхрану људи, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Услови за производњу желатина

Члан 160.

Производња желатина обавља се под условима којима се обезбеђује:

1) да коштани материјал преживара, који потиче од животиња које су рођене, узгајане или заклане у државама или регионима који су у складу са посебним прописом сврстани у државе или регионе са контролисаним или неодређеним ризиком у погледу заразне болести бовине спонгиформне енцефалопатије (БСЕ), буде подвргнут поступку којим се коштани материјал фино уситни и одмасти врућом водом, а затим обради раствором хлороводоничне киселине (HCl најмање концентрације од 4 % и pH < 1,5), у периоду од најмање два дана, после чега се маса подвргава, једном од следећих поступака:

(1) третману базом, применом засићеног раствора креча (pH > 12,5) у периоду од најмање 20 дана уз примену поступка стерилизације на температури 138°C до 140°C у трајању од 4 секунде,

(2) третману киселином (pH < 3,5) у периоду од најмање 10 часова уз примену поступка стерилизације на температури од најмање 138 ° C у трајању од 4 секунде,

(3) процесу који подразумева загревање и притисак у периоду од најмање 20 минута и примену засићене водене на температури од 133 ° C и притиску који је виши од 3 бара,

(4) процесу који је еквивалентан и одобрен од стране надлежног органа;

2) да остале сировине буду обрађене киселином или базом, после чега се примењује једно или више испирања. Вредност pH мора се накнадно прилагодити. Желатин се мора екстраховати једним или са више узастопних загревања, после чега се врши пречишћавање филтрирањем и стерилизацијом.

У истом објекту може да се производи и складишти желатин који испуњава услове у погледу желатина који је намењен за исхрану људи и желатин који није намењен за исхрану људи, ако се обезбеде услови у погледу сировине и производње желатина који је намењен за исхрану људи, у складу са овим правилником.

Услови за производњу колагена

Члан 161.

Производња колагена обавља се под условима којима се обезбеђује:

1) да коштани материјал преживара, који потиче од животиња које су рођене, узгајане или заклане у државама или регионима који су у складу са посебним прописом сврстани у државе или регионе са контролисаним или неодређеним ризиком у погледу заразне болести бовине спонгиформне енцефалопатије (БСЕ), буде подвргнут поступку којим се коштани материјал фино уситни и одмасти врућом водом, а затим обради раствором хлороводоничне киселине (HCl најмање концентрације од 4 % и pH < 1,5), у периоду од најмање два дана;

2) да се рН вредност прилагоди киселином или базом, после чега се примењује једно или више испирања, филтрирање и екстракција, или процес који је еквивалентан и одобрен од стране надлежног органа у складу са законом.

За остале сировине у производњи колагена морају да се приме поступци из става 1. тачка 2) овог члана.

После поступка из ст. 1. и 2. овог члана, колаген може да се подвргне поступку сушења.

У истом објекту може да се производи и складишти колаген који је намењен за исхрану људи и колаген који није намењен за исхрану људи, ако се обезбеди да сировина и производња испуњавају услове за колаген који је намењен за исхрану људи.

Услови за готов производ

Члан 162.

У пословању храном које се односи на готов производ мора да се обезбеди да желатин и колаген испуњава услове у погледу максимално дозвољених количина резидуа који су дати у Табели 2 – Максимално дозвољене количине резидуа у желатину и колагену.

Табела 2.

Максимално дозвољене количине у желатину и колагену

Врста резидуе	Максимално дозвољена количина
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V202))	10 ppm

Услови у погледу означавања и декларисања желатина и колагена

Члан 163.

На омоту и паковању желатина морају да буду наведене речи: „ЖЕЛАТИН БЕЗБЕДАН ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ“, као и датум производње.

На омоту и паковању колагена морају бити наведене речи: „КОЛАГЕН БЕЗБЕДАН ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ“, као и датум производње.

3. Услови у погледу регистрације и одобравања објекта

Члан 164.

Услови у погледу регистрације и одобравања објекта односе се на пословање храном животињског порекла у објектима који су регистровани, односно одобрени у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

4. Услови у погледу увоза производа животињског порекла

Члан 165.

У пословању храном које обухвата увоз производа животињског порекла, мора се обезбедити да:

1) се увоз тих производа врши:

(1) из земље из које је увоз дозвољен,

(2) из објекта, који се налази на листи објеката из којих је дозвољен увоз;

2) је свеже месо, уситњено месо, полупроизводи, производи од меса и МСМ, добијена од меса које потиче из објекта за клање, односно објекта за расецање, који се налазе на листи објеката из којих је дозвољен увоз;

3) је производно подручје живих шкољкаша, живих бодљокожаца, живих плашташа и живих морских пужева на листи подручја из којих је дозвољен увоз;

4) производи животињског порекла испуњавају услове у складу са овим правилником, као и услове контроле увоза у складу са посебним прописима.

Производи рибарства могу се увозити у складу са прописом којим се уређује службена контрола хране животињског порекла.

V. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 166.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи:

1) Правилник о условима које морају да испуњавају објекти за клање животиња, обраду, прераду и ускладиштење производа животињског порекла („Службени лист СФРЈ”, број 53/89 и „Службени гласник РС”, бр. 11/08-др. правилник и 73/10 – др. правилник);

2) Правилник о ветеринарско-санитарним условима објекта за производњу и промет хране животињског порекла („Службени гласник РС”, бр. 11/08 и 73/10 – др. правилник).

Члан 167.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јуна 2011. године, осим одредаба чл. 81. и 82. овог правилника, које се примењују од 1. јануара 2016. године.

Одредбе члана 138. став 1. тачка 1) подтачка (3) овог правилника примењују се до 31. децембра 2013. године, а одредбе члана 138. став 1. тачка 1) подтачка (2) овог правилника примењују се до 31. децембра 2016. године.

Број 110-00-302/2010-09

У Београду, 18. марта 2011. године

Министар,

Душан Петровић, с.р.

ОДРЕДБЕ КОЈЕ НИСУ УНЕТЕ У "ПРЕЧИШЋЕН ТЕКСТ" ПРАВИЛНИКА

Правилник о изменама и допунама Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла: "Службени гласник РС", број 27/2014-23

Члан 4.

Одредбе члана 2. овог правилника у делу који се односи на хигијенске захтеве сировог крављег млека треће категорије примењују се до 31. децембра 2016. године, а у делу који се односи на хигијенске захтеве друге категорије примењују се до 31. децембра 2018. године.

Члан 5.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

**Образац потврде о испоруци сировине за производњу желатина и колагена намењених за
исхрану људи**

Број потврде о испоруци	
I. Идентификација сировине	
Врста сировине	
Врста животиња од којих потиче сировина	
Врста паковања	
Број паковања	
Нето маса (у kg)	
II. Порекло сировине	
Врста, име, односно назив, адреса, односно седиште и ветеринарски контролни број, или регистарски број, или број посебног одобрења објекта порекла сировине	
Име и адреса, односно назив и седиште пошиљаоц (ако се разликује од објекта порекла сировине)	
III. Место испоруке сировине	
Врста, име, односно назив, адреса, односно седиште и ветеринарски контролни број, или регистарски број, или број посебног одобрења објекта примаоца сировине за прераду	
Име, земља, место и адреса, односно назив и седиште примаоца (ако се разликује од објекта примаоца)	
IV. Врста превозног средства	
V. Овера документа	
Место	
Датум	
Потпис одговорног лица у објекту порекла	